



**HAL**  
open science

## La notion de denrées alimentaires

Christophe Dalmet

► **To cite this version:**

Christophe Dalmet. La notion de denrées alimentaires. Droit. Université d'Avignon, 2009. Français.  
NNT : 2009AVIG2027 . tel-00629627

**HAL Id: tel-00629627**

**<https://theses.hal.science/tel-00629627>**

Submitted on 6 Oct 2011

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## **LA NOTION DE DENREE ALIMENTAIRE**

THESE Pour obtenir le grade de DOCTEUR en DROIT  
Présentée et soutenue publiquement le 18 décembre 2009  
par **M. Christophe DALMET**

### **JURY**

Directeur de thèse :

**Monsieur Guillaume CHAMPY**  
Maître de Conférences HDR à l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse

Rapporteurs :

**Madame Cécile MOIROUD**  
Maître de Conférences HDR à l'Université Paris I Panthéon-Sorbonne  
Responsable du Master II Droit de la sécurité sanitaire et alimentaire

**Monsieur Norbert OLSZAK**  
Professeur Agrégé à l'Université Paris I Panthéon-Sorbonne  
Doyen Honoraire de la Faculté de Droit de Strasbourg  
Responsable du Master II Droit de l'Agriculture et des filières agro-alimentaires

Suffragants :

**Monsieur Philippe BLACHER**  
Professeur Agrégé à l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse  
Doyen de la Faculté des Sciences juridiques, économiques et politiques

**Monsieur Daniel MAINGUY**  
Professeur Agrégé à la Faculté de Droit de Montpellier  
Directeur de l'Ecole Doctorale  
Responsable du Master II Droit du Marché

**Monsieur Jean-Louis RESPAUD**  
Maître de Conférences HDR à l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse



*« La faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans cette thèse ;  
ces opinions doivent être considérées comme propres à leur auteur ».*

## REMERCIEMENTS

Avant de passer à table, je tiens absolument à adresser mes remerciements, non par convention mais avec une réelle sincérité, à Monsieur Guillaume CHAMPY, mon « Maître Cuisiner » qui a concocté l'originale idée du menu qui s'offre à nous, et qui m'a prodigué avec une grande disponibilité des généreux conseils de préparation.

Je souhaite ensuite exprimer ma gratitude envers les membres du jury, grands chefs étoilés qui me font l'honneur de bien vouloir goûter aux modestes plats préparés par un simple marmiton comme moi. En toute simplicité, je dis merci à Monsieur Philippe BLACHER, Professeur Agrégé à l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse, Monsieur Daniel MAINGUY, Professeur Agrégé à la Faculté de Droit de Montpellier, Madame Cécile MOIROUD, Maître de Conférences à l'Université Paris I - Panthéon-Sorbonne, Monsieur Norbert OLSZAK, Professeur Agrégé à l'Université Paris I - Panthéon-Sorbonne, et Monsieur Jean-Louis RESPAUD, Maître de Conférences à l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse.

Mes remerciements vont également :

Aux enseignants universitaires avec lesquels j'ai eu la chance de travailler et qui ont pu m'aiguiller sur le juste assaisonnement à trouver lorsque les recettes à suivre s'avéraient être tout particulièrement épicées. Merci à Madame Bérengère GLEIZE, et Madame Patricia PARTYKA, Maîtres de Conférences à l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse. Merci à Monsieur Yvan AUGUET, Monsieur Marc GOMY, Madame Vanessa VALETTE-ERCOLE, Maîtres de Conférences à l'Université de Perpignan Via Domitia. Merci à Monsieur Alain SERIAUX, Professeur Agrégé à l'Université de Perpignan Via Domitia.

A tous mes collègues chargés de travaux dirigés, et tout particulièrement Paul AKDAR, Delphine GALAN, Cheik GALOKHO, Marion LACAZE et Valentin LAJONC.

Au personnel non enseignant de l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse, de l'Université de Perpignan Via Domitia et de son Antenne de Narbonne, et spécialement à Carole BARTOLOME, Marie CAILLENS, Bernadette LELIEVRE, Régine MOLINER et Amor MALLEM.

Enfin pour finir avec ces remarques apéritives qui me tiennent vraiment à coeur, je désire lever un toast pour exprimer toute ma reconnaissance :

A mes parents sans qui la réalisation de ce repas aurait été tout bonnement impossible.

A Olivier, Fabienne, Julien, Elise, Eva, Emilie et Raphaël, dont la bonne humeur se propage comme une savoureuse odeur qui enivre les papilles.

A Guylène, mon épouse, qui lors des traditionnels « coups de feu » en cuisine, m'a permis par son soutien à toute épreuve de tenir la cadence et de me revigorer l'esprit.

A Matthieu, Nicolas et Marie, les plus belles étoiles qu'un cuisinier puisse rêver d'avoir, étoiles à croquer à qui je dédie bien évidemment ce travail.

# SOMMAIRE

---

Première Partie :

## **LA MISE EN APPLICATION GENERALE DU CRITERE DE LA DESTINATION NUTRITIVE**

Titre 1 :

### L'EXIGENCE DE CONDITIONS INHERENTES A LA DESTINATION NUTRITIVE

Chapitre 1 : Le raisonnable, critère déterminant de la destination nutritive

Chapitre 2 : Le produit multidimensionnel, objet de la destination nutritive

Titre 2 :

### L'EXISTENCE DE DESTINATION NUTRITIVE SPECIALEMENT ENVISAGEE PAR LES TEXTES

Chapitre 1 : La destination nutritive intrinsèque

Chapitre 2 : La destination nutritive extrinsèque

Deuxième Partie :

## **LA MISE EN APPLICATION SPECIFIQUE DU CRITERE DE LA DESTINATION NUTRITIVE**

Titre 1 :

### L'ALIMENT SANTE PAR FONCTION

Chapitre Préliminaire : L'aliment santé, un produit aux fonctions non thérapeutiques

Chapitre 1 : Les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière

Chapitre 2 : Les denrées alimentaires non destinées à une alimentation particulière

Titre 2 :

### L'ALIMENT SANTE PAR PRESENTATION

Chapitre Préliminaire : L'aliment santé, un produit à la présentation non thérapeutique

Chapitre 1 : Les allégations nutritionnelles et de santé, règles fondamentales de présentation

Chapitre 2 : Les allégations nutritionnelles et de santé, règles soumises à justification

## LISTE DES ABREVIATIONS ET ACRONYMES

---

### EXPRESSIONS ET LOCUTIONS CONTEXTUELLES

<b>Art.</b>	Article
<b>Chron.</b>	Chronique
<b>Comm.</b>	Commentaire
<b>Coord.</b>	Sous la coordination de
<b>Doctr.</b>	Doctrine
<b>Ex.</b>	Exemple
<b>Fas.</b>	Fascicule
<b>HS</b>	Hors Série
<b>HT</b>	Hors Taxe
<b>Ibid.</b>	Ibidem
<b>Infra</b>	Ci-dessous
<b>Jurisp.</b>	Jurisprudence
<b>n°</b>	Numéro
<b>NB</b>	Nota Bene
<b>NBP</b>	Note de bas de page
<b>Obs.</b>	Observations
<b>p.</b>	Page
<b>pp.</b>	Pages (pp. 2-7 : pages 2 à 7 ; pp. 2 et s. : pages 2 et suivantes)
<b>Rec.</b>	Recueil



<b>Rev.</b>	Révisé(e)
<b>s.</b>	Suivant(e)
<b>Supra</b>	Ci-dessus
<b>V.</b>	Voir
<b>§</b>	Paragraphe

### CODES ET TRAITES

<b>C. civ.</b>	Code civil
<b>C. conso.</b>	Code de la consommation
<b>C. pén.</b>	Code pénal
<b>CSP</b>	Code la santé publique
<b>NCPC</b>	Nouveau Code de Procédure Civile

### REVUES ET OUVRAGES

<b>AFDI</b>	Annuaire Français de Droit International
<b>AIA</b>	Arômes, Ingrédients, Additifs
<b>AJDA</b>	Actualité Juridique du Droit Administratif
<b>BDEI</b>	Bulletin du Droit de l'Environnement Industriel
<b>BIMA</b>	Bulletin d'Information du Ministère de l'Agriculture
<b>BOCCRF</b>	Bulletin Officiel de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
<b>BOSP</b>	Bulletin Officiel du Service des Prix
<b>CCC</b>	Contrat Concurrence Consommation
<b>Doc. Fr.</b>	Documentation Française

<b>ESF</b>	Editions Sociales Françaises
<b>GP</b>	La Gazette du Palais
<b>JCP Ed. E</b>	JurisClasseur Périodique - Edition Entreprise
<b>JCP Ed. G</b>	JurisClasseur Périodique - Edition Générale
<b>JOANQ</b>	Journal Officiel de l'Assemblée Nationale - Questions
<b>JOCE</b>	Journal Officiel de la Communauté Européenne
<b>JORF</b>	Journal Officiel de la République Française
<b>JTDE</b>	Journal des Tribunaux de Droit Européen
<b>LGDJ</b>	Librairie Générale de Droit et de Jurisprudence
<b>LITEC</b>	Librairie Technique
<b>OP</b>	Option Qualité
<b>PA</b>	Les Petites Affiches
<b>PEMF</b>	Publications pour l'Ecole Moderne Française
<b>PUAM</b>	Presses Universitaires d'Aix-Marseille
<b>PUF</b>	Presses Universitaires de France
<b>RCC</b>	Revue Concurrence Consommation
<b>RDP</b>	Revue de Droit Public
<b>RDR</b>	Revue de Droit Rural
<b>RDSS</b>	Revue de Droit Sanitaire et Social
<b>Rec</b>	Recueil de la Cour de Justice des Communautés Européennes
<b>REDC</b>	Revue Européenne de Droit de la Consommation
<b>RGDIP</b>	Revue Générale de Droit International Public
<b>RIA</b>	Revue de l'Industrie Agroalimentaire
<b>RJE</b>	Revue Juridique de l'Environnement
<b>RLF</b>	Revue Laitière Française

<b>RMCUE</b>	Revue du Marché Commun et de l'Union Européenne
<b>RMUE</b>	Revue du Marché Unique Européen
<b>RTD Civ.</b>	Revue Trimestrielle de Droit Civil
<b>RTD Com.</b>	Revue Trimestrielle de Droit Commercial
<b>RTDE</b>	Revue Trimestrielle de Droit Européen
<b>S.</b>	Sirey
<b>TEC &amp; DOC</b>	Technique et Documentation

### **ACRONYMES**

<b>ADDFMS</b>	Aliment diététique destiné à des fins médicales spéciales
<b>AESA</b>	Autorité Européenne de Sécurité des Aliments
<b>AET</b>	Apports Energétiques Totaux
<b>AFNOR</b>	Agence Française de Normalisation
<b>AFSSA</b>	Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
<b>AFSSAPS</b>	Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé
<b>AJR</b>	Apports Journaliers Recommandés
<b>AMINTER</b>	Animation Mémoire Internationale
<b>AMM</b>	Autorisation de Mise sur le Marché
<b>ANAES</b>	Agence Nationale d'Accréditation et d'Evaluation en Santé
<b>AN</b>	Assemblée Nationale
<b>ANC</b>	Apports Nutritionnels Conseillés
<b>AOC</b>	Appellation d'Origine Contrôlée
<b>AOP</b>	Appellation d'Origine Protégée
<b>AP</b>	Assemblée plénière de la Cour de cassation

<b>ARF</b>	Association des Ruralistes Français
<b>AUE</b>	Acte Unique Européen
<b>BPF</b>	Bonnes Pratiques de Fabrication
<b>CA</b>	Cour d'appel
<b>CASS</b>	Cour de cassation
<b>CCNE</b>	Comité Consultatif National d'Ethique pour les sciences de la vie et de la santé
<b>CE</b>	Communauté Européenne
<b>CEDAP</b>	Commission Interministérielle et Interprofessionnelle d'étude des aliments destinés à une alimentation particulière
<b>CEDH</b>	Convention Européenne des Droits de l'Homme
<b>CEE</b>	Communauté Economique Européenne
<b>CERVAC</b>	Centre de Recherche et de Valorisation des Produits de Consommation
<b>CES</b>	Comité d'Experts Spécialisé
<b>CESE</b>	Comité Economique et Social Européen
<b>CIAA</b>	Confédération des Industries Agro-Alimentaire
<b>CIDIL</b>	Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitière
<b>CIPV</b>	Convention Internationale pour la Protection des Végétaux
<b>CIV (1<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>)</b>	Chambre civile de la Cour de cassation (1 <sup>ère</sup> , 2 <sup>ème</sup> , 3 <sup>ème</sup> )
<b>CJCE</b>	Cour de Justice des Communautés européennes
<b>CNA</b>	Conseil National de l'Alimentation
<b>CNAFAL</b>	Conseil National des Associations Familiales Laïques
<b>CNC</b>	Conseil National de la Consommation
<b>CNE</b>	Comités Nationaux d'Ethique
<b>CNRS</b>	Centre National de la Recherche Scientifique

<b>CODEX</b>	Codex Alimentarius
<b>COFREMCA</b>	Compagnie Française d'Etudes de Marché et de Conjoncture appliquée
<b>COM</b>	Chambre commerciale de la Cour de cassation
<b>CREDOC</b>	Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie
<b>CRIM</b>	Chambre criminelle de la Cour de cassation
<b>CSHPF</b>	Conseil supérieur d'hygiène publique de France
<b>CTIFL</b>	Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes
<b>DER</b>	Dépenses Energétiques Recommandées
<b>DGCCRF</b>	Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
<b>DG SANCO</b>	Direction Générale « Santé et Protection des Consommateurs » (Union Européenne)
<b>DJA</b>	Doses Journalières Admissibles
<b>DLC</b>	Date Limite de Consommation
<b>DLUO</b>	Date Limite d'Utilisation Optimale
<b>ESB</b>	Encéphalopathie Spongiforme Bovine
<b>FAO</b>	Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
<b>g</b>	Gramme
<b>GATT</b>	Accord Général sur les Tarifs Douaniers et le Commerce
<b>GBPA</b>	Guide de Bonnes Pratiques Agricoles
<b>GBPH</b>	Guide de Bonnes Pratiques Hygiénique
<b>GEE</b>	Groupe Européen d'Ethique des Sciences et des Nouvelles Technologies
<b>GMS</b>	Grandes et Moyennes Surfaces
<b>IAA</b>	Industrie Agro-Alimentaire

<b>IFN</b>	Institut Français pour la Nutrition
<b>IGP</b>	Indication Géographique Protégée
<b>IMC</b>	Indice de Masse Corporelle
<b>INPES</b>	Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé
<b>INRA</b>	Institut National de la Recherche Agronomique
<b>INSEE</b>	Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
<b>INSERM</b>	Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale
<b>ITCF</b>	Institut Technique des Céréales et des Fourrages
<b>ITEIPMAI</b>	Institut Technique Interprofessionnel des Plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques
<b>kcal</b>	Kilocalorie
<b>kg</b>	Kilogramme
<b>kGy</b>	Kilogray
<b>kWh</b>	Kilowattheure
<b>LMR</b>	Limite Maximale de Résidus
<b>MB</b>	Métabolisme de Base
<b>MEDEF</b>	Mouvement des Entreprises de France
<b>MeV</b>	Mégaélectronvolt
<b>mg</b>	Milligramme
<b>ml</b>	Millilitre
<b>MSH</b>	Maison des Sciences de l'Homme
<b>NACRe</b>	National Alimentation Cancer Recherche
<b>NAP</b>	Niveau Habituel d'Activité Physique
<b>NF</b>	Norme Française

<b>OCA</b>	Observatoire des Consommations Alimentaires
<b>OCM</b>	Organisation Commune des Marchés Agricoles
<b>OGM</b>	Organisme Génétiquement Modifié
<b>OIE</b>	Office International des Epizooties
<b>OIV</b>	Office International de la Vigne et du Vin
<b>OMC</b>	Organisation Mondiale du Commerce
<b>OMS</b>	Organisation Mondiale de la Santé
<b>PN</b>	Profil Nutritionnel
<b>PNNS</b>	Programme National Nutrition Santé
<b>RNJ</b>	Repère Nutritionnel Journalier
<b>SIAL</b>	Salon International de l'Agroalimentaire
<b>SMA</b>	Sommet Mondial de l'Alimentation
<b>SPS</b>	Accord sur l'Application des mesures sanitaires et phytosanitaires
<b>STG</b>	Spécialités Traditionnelles Garanties
<b>TBT</b>	Accord sur les Obstacles Techniques au Commerce
<b>TI</b>	Tribunal d'Instance
<b>TIAC</b>	Toxi-Infection Alimentaire Collective
<b>TGI</b>	Tribunal de Grande Instance
<b>TIC</b>	Technologie de l'Information et de la Communication
<b>UE</b>	Union européenne
<b>UFC</b>	Unité formant colonies
<b>µg</b>	Microgramme
<b>WCRF</b>	World Cancer Research Fund International
<b>°C</b>	Degré Celsius





# INTRODUCTION GENERALE

---

*« Il me tarde que l'on se mette à table ; j'ai mon pauvre estomac sur les talons »*

Henri MONNIER

**1. Le règne du « tout alimentaire »** - Si dans nombre de pays en développement la denrée alimentaire destinée à l'alimentation humaine (ou l'aliment)<sup>1</sup> est au centre de toutes les convoitises du fait de sa rareté et de son caractère indispensable à la survie<sup>2</sup>, parallèlement elle est à l'origine d'une multitude d'attentions bien différentes dans nos pays occidentalisés.

---

1 Les termes d'aliment et de denrée seront indifféremment employés.

2 • La sécurité alimentaire peut être appréhendée comme :

- « *L'accès de tous les individus à tous les moments à suffisamment de nourriture pour mener une vie saine et active* ». (Banque Mondiale, *La pauvreté et la faim, la sécurité alimentaire dans les pays en développement, problème et options*, Washington DC, 1986).

- Ou dans le même sens, comme la situation suivant laquelle « *tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leur préférences alimentaires pour mener une vie saine et active* ». (Déclaration finale du Sommet Mondial de l'Alimentation, Rome, 1996).

• Selon l'Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO, *Etat de l'insécurité dans le monde*, FAO, 2006, p.8), plus de 854 millions de personnes dans le monde souffriraient de sous-alimentation et donc d'insécurité alimentaire : 820 millions dans les pays en développement, 25 millions dans les pays en transition et même 9 millions dans les pays industrialisés.

• Bien évidemment ces difficultés sont prises en compte depuis longtemps et nous pouvons évoquer plus récemment encore nous pouvons également évoquer la mise en place d'un Sommet Mondial de l'Alimentation (Rome, 10-13 juin 2002) au cours duquel les Chefs d'Etat et de gouvernement réunis à cette occasion ont pris l'engagement de ramener le nombre de personnes souffrant de la faim à quelque 400 millions de personnes d'ici 2015 en proclamant solennellement : « *Réaffirmons les engagements mondiaux pris dans la Déclaration de Rome du Sommet mondial de l'alimentation de 1996, en particulier celui de réduire de moitié le nombre de personnes sous-alimentées dans le monde pour 2015 au plus tard, comme réaffirmé dans la Déclaration du Millénaire, et prenons la résolution d'accélérer l'application du Plan d'action du Sommet Mondial de l'Alimentation* ». Toujours est-il qu'au final, malgré des déclarations retentissantes, les résultats obtenus s'avèrent toujours être des plus modestes, comme toujours en la matière serait-on tenté d'ajouter, quelques 25 000 personnes mourant encore quotidiennement de faim de nos jours.

Source [En ligne] Disponible sur : <http://www.wfp.org/french/?NodeID=2>

• V. Infra § 309 et s.

## De la gastronomie<sup>3</sup> au nombre d'étoiles obtenues par les grands restaurateurs dans le guide Michelin<sup>4</sup>,

---

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

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

• V. sur la gastronomie :

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

BRANLARD J-P.

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

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

ROWLEY A.

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

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

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

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

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

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

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

• V. néanmoins sur la critique gastronomique :

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

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

en passant par le dernier régime recommandé<sup>5</sup> pour perdre le plus de poids en un temps record, ou bien encore par le produit « tendance »<sup>6</sup> prochainement commercialisé, le phénomène du « tout alimentaire » ne cesse de nous envahir à grands coups de renforts de médias qui se font un plaisir de s'engouffrer dans cette brèche<sup>7</sup>.

**2. Le caractère dual de l'aliment** - Toutefois si désormais l'aliment est mangé à toutes les « sauces », s'il devient le sujet à la mode<sup>8</sup> que tout le monde tente de s'accaparer, c'est certes pour le louer et mettre en avant ses qualités. Mais c'est également pour le dénigrer et pointer du doigt les incertitudes dont il fait l'objet.

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

---

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

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

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

• V. sur les nouveautés alimentaires :

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

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

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

• V. également :

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

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

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

Terrestre pour s'apercevoir que l'aliment peut être tout à la fois source de plaisir et de craintes<sup>9</sup>. Si ce n'est que ce phénomène s'est particulièrement accentué avec l'apparition de méthodes de production déraisonnables et insensées à l'origine plus que jamais de la méfiance des consommateurs<sup>10</sup>. Et que par conséquent pour rassurer tout à la fois ces derniers et éviter la survenance de nouvelles crises sanitaires<sup>11</sup>, un arsenal juridique pourtant fort conséquent a continué à être élaboré.

**3. Une réponse juridique insuffisamment adaptée** - Pourtant si dans un tel contexte ce droit alimentaire<sup>12</sup> est devenu des plus pléthoriques<sup>13</sup>, paradoxalement la définition même de la notion<sup>14</sup> d'aliment n'a fait l'objet d'aucune attention particulière.

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

---

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

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

11 V. sur les crises alimentaires :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## §1 . L'OBJET DE L'ETUDE

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

### A . L'ALIMENT, UNE NOTION A APPREHENDER JURIDIQUEMENT

**4. L'appréhension extra-juridique de l'aliment** - Alors que le terme de viande a longtemps été utilisé pour désigner ce qui était bon à l'entretien de la vie, dès 1120<sup>16</sup> est apparue la notion d'*alimentum* du latin *alere*. Une précision qui n'est pas anodine puisque ce terme d'*alimentum* laissait déjà entrevoir à

---

15 Ou produits « frontière ».

16 V. sur l'historique du terme aliment :

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

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

cette époque que l'aliment avait pour caractéristique principale et essentielle de nourrir l'Homme, et donc de lui permettre de vivre même si cela peut paraître l'évidence même<sup>17</sup>.

C'est dans cette continuité que plus tard Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN a défini cet aliment comme étant constitué, quel que soit son mode de consommation<sup>18</sup>, de « *substances qui, soumises à l'estomac, peuvent s'animaliser par la digestion, et réparer les pertes que fait le corps humain par l'usage de la vie* »<sup>19</sup>.

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

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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dès lors il apparaît somme toute logique que l'aliment ait été assimilé à la nourriture<sup>22</sup> mais aussi au comestible, à la subsistance, au manger, ou plus péjorativement à la « ration », à la « bectance », à la « bouffe », à la « boustifaille », à la « croûte », à la « tambouille » ou à la « mangeaille », termes qui rappellent tous cet apport de nutriments.

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

A titre d'exemple notre souci étant en aucun cas celui de l'exhaustivité<sup>23</sup>, dans notre système juridique national l'article R.112-1 du Code de la consommation se base uniquement sur cet apport de nutriments pour définir la denrée alimentaire comme « *toute denrée, produit ou boisson destiné à l'alimentation de l'homme* ».

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

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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Et alors que le *Food Safety Act* britannique met en avant que la nourriture doit notamment inclure les boissons, mais aussi les articles et substances sans valeur nutritive employées pour la consommation humaine<sup>26</sup>, il faut bien avouer qu'au final la situation est des plus déconcertantes.

**6. L'imprécision des appréhensions juridiques harmonisées** - Certes au niveau international l'aliment est appréhendé par le Codex Alimentarius<sup>27</sup> comme « *toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à la consommation humaine, (qui) englobe les boissons, le chewing-gum et toutes substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicament, de cosmétiques ou de tabac* ». Pourtant cette définition ne peut non plus être satisfaisante puisque pour ne prendre que cet exemple, certains produits vendus sous forme galénique<sup>28</sup> (autrement dit sous forme médicamenteuse) peuvent avoir une fonction nutritive et constituer des denrées.

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

---

<sup>26</sup> Plus précisément, il ressort de cette disposition que :

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

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

<sup>27</sup> V. Infra NBP 90

<sup>28</sup> V. Infra § 250



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

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

**7. L'article 2 du règlement (CE) n°178/2002** - C'est donc dans ce climat d'imprécisions et de contradictions que communément dénommé règlement *Food Law*, a été adopté le règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments, et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires<sup>29</sup>. Règlement dont l'article 2 dispose que :

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

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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• V. Infra NBP 110

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

Le terme denrée alimentaire ne couvre pas :

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

**8. Une disposition juridique à préciser** - Indéniablement cet article 2 tranche fondamentalement et positivement avec les définitions dont l'aliment faisait jusqu'alors l'objet<sup>30</sup>, si ce n'est comme annoncé qu'il nous laisse partiellement sur notre faim.

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

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

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

---

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

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

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

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

A l'exception néanmoins des médicaments qui ont pour particularisme unique d'avoir une fonction pouvant être sensiblement proche de celle dévolue aux aliments, et notamment aux aliments ayant un rôle bénéfique pour la santé<sup>31</sup> (et/ou la beauté)<sup>32</sup>, des critères supplémentaires de différenciation devant de fait être impérativement apportés, comme l'avaient d'ailleurs souligné le Comité économique et social européen<sup>33</sup> mais aussi le Parlement européen respectivement dans leurs avis du 28 mars 2001<sup>34</sup> et du 12 juin 2001<sup>35</sup>.

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

---

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

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

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

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

35 AS-0198/2001 Final du 12 juin 2001

## B . L'ALIMENT, UNE NOTION AUX INTERETS MAJEURS

Suivant qu'un produit soit juridiquement qualifié d'aliment ou de médicament, et quand bien même les systèmes juridiques les régissant ont pour « leitmotiv » commun de proposer des produits sûrs<sup>36</sup>, les conditions de production et de distribution vont sensiblement diverger.

**9. La dichotomie entre aliments et médicaments : la production** - Concrètement, ne serait-ce qu'à notre échelle nationale, si le produit vient à être considéré juridiquement comme un médicament, et sauf exception<sup>37</sup>, sa fabrication ne peut effectuée à titre exclusif que par des pharmaciens<sup>38</sup>.

Et quand bien même cette obligation est respectée, le médicament ne peut être commercialisé que s'il a obtenu au préalable une autorisation de mise sur le marché (ci-après AMM), qui est indispensable

---

36 • Si le règlement (CE) n°178/2002 met en avant dans son premier considérant le fait que « *la libre circulation de denrées alimentaires sûres et saines constitue un aspect essentiel du marché intérieur et contribue de façon notable à la santé et au bien-être des citoyens, ainsi qu'à leurs intérêts économiques et sociaux* », de la même manière le Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain dispose dans ses deuxième et troisième considérants que « *toute réglementation en matière de production, de distribution ou d'utilisation des médicaments doit avoir comme objectif essentiel la sauvegarde de la santé publique* », et que « *ce but doit être atteint par des moyens qui ne puissent pas freiner le développement de l'industrie pharmaceutique et les échanges de médicaments au sein de la Communauté* ». (Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain issu de la directive 2001/83/CE : Voir Infra § 175).

• Dans ce cadre le principe d'analyse des risques mis en évidence par l'article 6 du règlement *Food Law* n'est pas sans nous faire penser à la pharmacovigilance traitée dans le titre XI du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain (Articles 101 à 108).

• L'article 6 du règlement *Food Law* dispose effectivement que :

« 1. Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques, sauf dans les cas où cette approche n'est pas adaptée aux circonstances ou à la nature de la mesure.

2. L'évaluation des risques est fondée sur les preuves scientifiques disponibles et elle est menée de manière indépendante, objective et transparente.

3. La gestion des risques tient compte des résultats de l'évaluation des risques, et notamment des avis de l'Autorité, d'autres facteurs légitimes pour la question en cause et du principe de précaution lorsque les conditions (...) sont applicables, afin d'atteindre les objectifs généraux de la législation alimentaire ».

• Tandis que la pharmacovigilance consiste à surveiller les risques d'effet indésirable grave ou inattendu pouvant résulter de l'utilisation des médicaments et des produits à usage humain. Concrètement les médecins et autres professionnels de santé doivent informer les autorités compétentes à savoir au niveau français les centres régionaux de pharmacovigilance qui enregistrent et évaluent les informations avant de les transmettre à la Commission Nationale de Pharmacovigilance qui propose alors au directeur de l'AFSSAPS les mesures appropriées. Ce dernier prend ensuite sa décision en pouvant demander tous les renseignements qu'il juge utiles au responsable de la pharmacovigilance dont chaque titulaire de l'autorisation de mise sur le marché doit obligatoirement disposer, ces décisions pouvant prendre des formes très diverses telles que la modification des informations délivrées sur le médicament jusqu'à sa possible suspension.

37 Il existe des exceptions à ce monopole de fabrication des médicaments puisque pour ne prendre que cet exemple il ressort du dernier alinéa de l'article L.4211-1 du CSP que « *la fabrication et la vente en gros des drogues simples et des substances chimiques destinées à la pharmacie sont libres à condition que ces produits ne soient jamais délivrés directement aux consommateurs pour l'usage pharmaceutique et sous réserve des règlements particuliers concernant certains d'entre eux* ».

38 L'article L.4211-1 du CSP tel que modifié par l'ordonnance n°2007-613 du 26 avril 2007 portant diverses dispositions d'adaptation au droit communautaire dans le domaine du médicament (JORF, 27 avril 2007, pp. 7515 et s.) dispose en effet que « *sont réservées aux pharmaciens, sauf les dérogations prévues aux articles du présent code : 1° La préparation des médicaments destinés à l'usage de la médecine humaine ; 2° La préparation des objets de pansements et de tous articles présentés comme conformes à la pharmacopée, la préparation des produits destinés à l'entretien ou l'application des lentilles oculaires de contact ; 3° La préparation des générateurs, trousseaux ou précurseurs mentionnés à l'article L.5121-1* ».

même lorsque le médicament est fabriqué en vue de sa seule exportation<sup>39</sup>, qui n'est délivrée qu'à l'issue d'une procédure longue et complexe<sup>40</sup> par la seule autorité compétente<sup>41</sup>, et qui plus est pour une durée de seulement cinq années certes renouvelables.

Or pour ce qui est de l'aliment, aucune exigence spécifique n'est requise quant à la fonction des personnes en charge de leur fabrication, et ce alors que de surcroît l'AMM fait l'objet de conditions d'obtention bien moins contraignantes<sup>42</sup> et ne concerne que des cas limitativement fixés de nouveaux aliments et de nouveaux ingrédients alimentaires<sup>43</sup> (ci-après *Novel Foods*).

**10. La dichotomie entre aliments et médicaments : la distribution** - Une fois que le produit est autorisé à être mis sur le marché, la dichotomie existant entre l'aliment et le médicament ne cesse pas

---

39 V. sur l'autorisation de la fabrication des médicaments à usage humain : Articles 40.1 et 40.2 du Code communautaire relatif aux médicaments destinés à l'usage humain.

40 • V. sur les documents et renseignements exigés : Article 8.3 du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain (Chapitre 1 : « *Autorisation de mise sur le marché* »).

• Ce dossier peut être abrégé lorsqu'il s'agit de médicament générique, de médicament ayant un usage médical bien établi, l'article 10.a du Code communautaire disposant que : « *le demandeur n'est pas tenu de fournir les résultats des essais toxicologiques, pharmacologiques et cliniques s'il peut démontrer : (...) ii) soit que le ou les composants du médicament sont d'un usage médical bien établi et présentent une efficacité reconnue ainsi qu'un niveau acceptable de sécurité, au moyen d'une bibliographie scientifique détaillée ; iii) soit que le médicament est essentiellement similaire à un médicament autorisé, selon les dispositions communautaires en vigueur, depuis au moins six ans dans la Communauté et commercialisé dans l'État membre concerné par la demande* ».

41 V. sur la procédure d'autorisation de mise sur le marché : Articles 17 à 26 du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain (Chapitre 3 : « *Procédure relative à l'autorisation de mise sur le marché* »).

42 • Ne serait-ce que dans le domaine de l'étiquetage.

• Car il est vrai qu'il existe des éléments communs que l'on retrouve tant dans la directive 2001/83/CE précitée que dans la directive 2000/13/CE du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (JOCE n°L109, 6 mai 2000, pp. 29-42), à l'image de la volonté commune de ne pas induire en erreur l'acheteur sur les caractéristiques ou les effets du produit. Tandis que de la même manière doivent par exemple figurer sur ces deux catégories de produits la dénomination de vente, la composition, ou bien encore la date de péremption.

• Pour autant, entre ces deux catégories de produits l'étiquetage diverge sur de nombreux autres points

43 • Ces nouveaux aliments et ces nouveaux ingrédients sont régis au niveau communautaire par le règlement (CE) n°258/97 du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires (JOCE n°L043, 14 février 1997, pp. 1-6).

Selon ce règlement (CE) n°258/97, ces aliments et des ingrédients alimentaires relèvent des catégories suivantes : « *les aliments et ingrédients alimentaires présentant une structure moléculaire primaire nouvelle ou délibérément modifiée ; les aliments et ingrédients alimentaires composés de micro-organismes, de champignons ou d'algues ou isolés à partir de ceux-ci ; les aliments et ingrédients alimentaires composés de végétaux ou isolés à partir de ceux-ci et les ingrédients alimentaires isolés à partir d'animaux, à l'exception des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par des pratiques de multiplication ou de reproduction traditionnelles et dont les antécédents sont sûrs en ce qui concerne l'utilisation en tant que denrées alimentaires ; les aliments et ingrédients alimentaires auxquels a été appliqué un procédé de production qui n'est pas couramment utilisé, lorsque ce procédé entraîne dans la composition ou dans la structure des aliments ou des ingrédients alimentaires des modifications significatives de leur valeur nutritive, de leur métabolisme ou de leur teneur en substances indésirables* ». (Article 1.2)

• V. sur le règlement *Novel Foods* : Infra § 79

pour autant<sup>44</sup> dans la mesure où ce dernier ne peut être distribué<sup>45</sup> que par les seules officines, même s'il est vrai qu'une telle exclusivité est de plus en plus soumise à rude épreuve.

Et d'ailleurs ce vent de contestation a même pu porter ses fruits dans le domaine des produits parapharmaceutiques<sup>46</sup> puisque devant se trouver sur une liste arrêtée par le ministre chargé de la santé sur proposition du Conseil de l'Ordre national des pharmaciens, ces produits sont ouverts à la concurrence.

Si ce n'est que pendant longtemps leurs fabricants ont mis en place un réseau de distribution sélective en prenant qui plus est bien soin d'indiquer les prix à pratiquer. Et ce n'a été que suite à la réaction d'une grande distribution désireuse de pouvoir elle aussi les commercialiser<sup>47</sup>, que ces contrats de distribution ont été incriminés par le Conseil de la Concurrence dans sa décision du 9 juin 1987<sup>48</sup>.

---

44 Par exemple en matière de publicité, si celle relative aux aliments, et celle relative aux médicaments, doivent permettre un usage rationnel du produit, cette dernière est différente de celle relative aux aliments en ce que ses conditions d'utilisation sont plus restrictives, la publicité faite au public ne pouvant porter par exemple sur les médicaments délivrés sur prescription médicale, tandis qu'est interdite la distribution directe de médicaments au public à des fins promotionnelles. Et lorsqu'elle est autorisée, cette publicité n'en demeure pas moins strictement encadrée et se distingue à nouveau de celle relative aux aliments en ce qu'elle contient notamment les informations indispensables pour le bon usage du médicament mais également une invitation claire et précise à lire les instructions d'usage. (V. Articles 86 à 100 du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain - Titre VIII : « Publicité »)

45 • La vente de médicaments par internet est une réalité à prendre en considération. Deux cas de figure se présentent.

Premièrement pour la distribution en gros de ces médicaments, seuls les établissements dont la distribution « traditionnelle » est autorisée par l'AFSSAPS, peuvent l'effectuer.

Deuxièmement pour la distribution aux particuliers, elle est pour sa part réservée aux seuls pharmaciens titulaires qui peuvent ainsi prolonger virtuellement leur activité officinale, sous conditions néanmoins puisque par exemple doivent être maintenus le secret professionnel (ce qui nécessite d'assurer la confidentialité des informations échangées), l'indépendance du pharmacien (ce qui suppose l'absence de contraintes financières, commerciales,...), ou bien encore le caractère scientifique des informations données (ce qui suppose qu'elles soient exactes, actualisées et intelligibles). Mais même si ces préalables sont respectés tous les médicaments ne peuvent être mis en ligne puisque outre les produits parapharmaceutiques et les dispositifs médicaux, seuls les médicaments non soumis à prescription et non remboursables sont autorisés à être mis en vente virtuellement, la France se distinguant dès lors des législations allemande, belge, espagnole, hongroise, polonaise, danoise ou bien hollandaise.

• V. Ordre national des pharmaciens, *Réflexions sur la création et le fonctionnement d'un site internet dans le cadre d'une activité officinale*, mars 2007, 12 p. - [En ligne] Disponible sur : <[http://www.ordre.pharmacien.fr/Actualites/frame\\_news1.asp?actu\\_id=748](http://www.ordre.pharmacien.fr/Actualites/frame_news1.asp?actu_id=748)>

46 Tel que cela ressort d'une réponse ministérielle (JOANQ, 21 décembre 1987, p. 6907) faisant suite à la question posée par le parlementaire Pierre DELMAR (JOANQ, 28 septembre 1987, p. 5353), le terme de parapharmacie ne peut être interdit en dehors du circuit officinal.

47 « Les intérêts économiques qui servent de soubassements à ce combat sont très puissants : d'un côté la grande distribution qui se pare de toutes les vertus consuméristes pour cacher les fabuleux bénéfices qu'elles réalisent, et qui est en quête d'une image plus valorisante, de l'autre des fabricants qui veulent soit maintenir voire accentuer leur image de luxe, soit défendre la technicité de leurs produits au risque de favoriser certains corporatismes voire certain monopoles ». - CALVO J., *Distribution sélective : les chemins de l'espoir français et communautaire*, PA, 2 juillet 1997, p. 10

48 • Décision 87-D-15 (BOCCRF, 17 juin 1987)

• Saisi par le président d'un grand groupe de distribution, le Conseil de la Concurrence condamna ces contrats de distribution sélective en raison d'une absence de concurrence et d'une rigidité des prix : « Compte tenu des dispositions légales relatives à l'organisation de la profession de pharmacien, l'obligation faite, par les producteurs considérés, aux revendeurs d'avoir la qualité de pharmacien d'officine aboutit à exclure toutes les autres formes de distribution ; que cette obligation limite, dans les faits, la concurrence entre les revendeurs d'une même marque même si rien n'interdit en droit aux pharmaciens de fixer librement les prix des produits en cause ; Considérant que ladite obligation empêche des distributeurs d'un Etat membre de la Communauté économique européenne autre que la France, et qui ne seraient pas pharmaciens d'officine de vendre en France les produits considérés ; que, dès lors, et conformément à la jurisprudence de la cour de justice, elle constitue une restriction au commerce entre Etats membres ; Considérant que, dans les conditions actuelles d'organisation et de fonctionnement de la distribution des produits cosmétiques et d'hygiène corporelle, la diffusion par les fabricants et les grossistes répartiteurs de prix conseillés de revente et l'interdiction de rétrocession entre revendeurs agréés, qui n'est pas nécessaire pour

Mais si la vente des produits parapharmaceutiques s'est ainsi « démocratisée »<sup>49</sup>, et si dans ce

---

*assurer une distribution adéquate, introduisent des rigidités ayant également pour effet de limiter la concurrence par les prix entre les distributeurs d'une même marque ; Considérant que, si des produits similaires sont distribués dans d'autres circuits commerciaux, la concurrence entre les produits cosmétiques et d'hygiène corporelle des marques diffusées en pharmacie et ceux des marques diffusées dans les autres circuits de distribution est, dans les faits limitée ».*

• V. sur cette décision :

MARCHI J-P., Note sous CA Paris, 28 janvier 1988, *GP*, 22 mars 1988, p. 214

BOUZAT P., Produits pharmaceutiques ou pseudo-pharmaceutiques dans les grandes surfaces, *RTD Com*, octobre-décembre 1987, pp. 598-600

• Le Conseil conforte par la suite cette position dans son avis du 12 février 1991.

A cette occasion il avait été saisi par la Fédération des entreprises de distribution de magasins à prédominance alimentaire (FEDIMAS) qui estimait que ses adhérents éprouvaient des difficultés à développer le marché de la parapharmacie compte tenu de l'exclusivité demandée par les pharmaciens.

En effet selon elle « *l'entrave apportée à la commercialisation de ces produits empêche(aient) les entreprises françaises de choisir librement leur circuit de distribution et bloqu(aient) l'accès des producteurs étrangers au marché français, alors que ces derniers vend(aient) librement leurs produits dans les autres Etats membres de la CEE, sans préjudice pour la santé des consommateurs. La segmentation du marché ne pou(vait) être justifiée par les exigences de santé publique, le consommateur français n'étant en ce domaine ni moins averti ni moins bien protégé que les consommateurs des autres Etats membres. Elle plaç(aient) la France dans une situation spécifique par rapport à ses principaux partenaires européens ».*

Face à cette saisine, le Conseil de la Concurrence est donc allé dans le même sens que dans sa décision du 9 juin 1987 en prenant en considération le fait que la délivrance de tels produits dans les officines est effectuée sans prescription médicale, qu'elle ne représente que 3% de leur chiffre d'affaires, que parallèlement dans les grandes surfaces les prix et marges sont inférieures à ceux des officines alors même que ce circuit de distribution est tenu de respecter les règles édictées pour la protection des consommateurs.

• V. Avis (12 février 1991) n°91-A-02 relatif à la question posée par la Fédération des entreprises de distribution de magasins à prédominance alimentaire et de services - [En ligne] Disponible sur : <http://www.autoritedelaconcurrence.fr/pdf/avis/91a02.pdf>

49 • Un bémol à cette « démocratisation » doit néanmoins être apporté puisque dans sa décision du 1er octobre 1996 (Décision n°96-D-57, *BOCCRF-BOSP*, 11 février 1997, p. 42), le Conseil de la concurrence estima :

- premièrement que « *dès lors qu'ils préservent le jeu d'une certaine concurrence sur le marché, les systèmes de distribution sélective sont conformes aux dispositions de l'article 7 de l'ordonnance du 1er décembre 1986, si les critères de choix des revendeurs ont un caractère objectif et ne sont pas appliqués de façon discriminatoire, s'ils n'ont ni pour objet ni pour effet d'exclure une ou des formes déterminées de distribution qui seraient aptes à distribuer les produits en cause ou de créer des barrières artificielles à l'entrée sur le marché de la distribution des produits concernés et s'ils maintiennent la liberté commerciale des revendeurs quant aux prix pratiqués vis-à-vis des consommateurs ».*

(NB 1 : Selon l'article 7 de l'ordonnance du 1er décembre 1986 : « *Sont prohibées, lorsqu'elles ont pour objet ou peuvent avoir pour effet d'empêcher, de restreindre ou de fausser le jeu de la concurrence sur un marché, les actions concertées, conventions, ententes expresses ou tacites ou coalitions, notamment lorsqu'elles tendent à : 1 . Limiter l'accès au marché ou le libre exercice de la concurrence par d'autres entreprises ; 2 . Faire obstacle à la fixation des prix par le libre jeu du marché en favorisant artificiellement leur hausse ou leur baisse ; 3 . Limiter ou contrôler la production, les débouchés, les investissements ou le progrès technique ; 4 . Répartir les marchés ou les sources d'approvisionnement »).*

(NB 2 : Ordonnance n°86-1243 du 1er décembre 1986 relative à la liberté des prix et de la concurrence ; *JORF*, 9 décembre 1986, pp. 14773 et s.)

- deuxièmement que l'exigence de qualification professionnelle du distributeur ne peut exister que « *dans la limite de ce qui est nécessaire à une distribution adéquate de leurs produits, fixer à leurs revendeurs des conditions relatives à la présentation et au stockage de leurs produits, à l'organisation du conseil à la vente par une personne compétente et à la détention d'un stock déterminé ».*

• Une telle prise de position est d'ailleurs conforme à celle de la Cour d'appel de Paris dans ses arrêts du 1er juillet 1987 et du 28 janvier 1988 ou bien encore à celle de la chambre commerciale de la Cour de cassation dans sa décision du 21 octobre 1997.

(NB 1 : Dans l'arrêt du 1er juillet 1987 les juges de la Cour d'appel ont effectivement estimé que « *les systèmes de distribution sélective sont admissibles à condition que le choix des revendeurs s'opère en fonction de critères objectifs de caractère qualitatif, relatifs à la qualification professionnelle du revendeur, de son personnel, de ses installations ; que ces critères doivent être justifiés par les nécessités d'une distribution adéquate des produits et ne pas avoir pour objet ou pour effet d'exclure par nature une ou des formes déterminées de commerce qui seraient aptes à cette distribution ; qu'ils doivent être appliqués de manière non discriminatoire ».*)

(NB 2 : Dans l'arrêt du 28 janvier 1988 les juges décidèrent que si « *l'exclusion a priori de toute forme de commercialisation, même répondant à ces critères, autre que la pharmacie d'officine, constitue une restriction discriminatoire et non proportionnée aux nécessités de la distribution de produits en cause »*, en revanche en ce qui concerne certains produits à savoir ceux contenant une certaine proportion d'éléments actifs, ceux destinés à des peaux fragiles ou accompagnant un traitement, « *les fabricants peuvent légitimement (...) exiger de leurs distributeurs la présence sur le point de vente de personnes spécialement qualifiés par leur formation pour les fonctions de conseil au client et de liaison avec le fabricant, notamment celle d'un titulaire du diplôme de pharmaciens, cette présence n'étant pas exclue par les textes en vigueur ; qu'il leur est ainsi loisible de subordonner leur agrément à des conditions adéquats de présentation, de stockage, d'assortiment et d'information du fabricant ».*)

domaine les officines sont concurrencées par d'autres distributeurs<sup>50</sup>, toujours est-il que cette avancée est encore loin de concerner les médicaments malgré une pression constante de la grande distribution<sup>51</sup>.

De fait si le produit est qualifié de médicament, il demeure donc toujours soumis au monopole pharmaceutique<sup>52</sup> permis par l'exception prévue à l'article 30 du Traité instituant la communauté européenne<sup>53</sup>.

Puisque lorsque ce monopole peut être partagé, ce n'est qu'avec les pharmacies à usage intérieur des établissements de santé<sup>54</sup>, pour les seules seringues et aiguilles destinés aux injections parentérales<sup>55</sup>.

---

50 ▪ Selon la société Eurostaf, pour l'année 2006 le chiffre d'affaires de la parapharmacie aurait représenté quelques 6,3 millions d'euros, 60% de ces produits parapharmaceutiques vendus étant des produits de beauté pour femmes, 13% des produits d'hygiène corporelle, 10,7% des produits capillaires. Les officines vendent 85% de ces produits en valeur, et si la concurrence tend à prendre une place croissante sur ce secteur (notamment pour ce qui est des grandes et moyennes surfaces) ses points de vente sont 100 fois inférieurs, leur chiffre de vente étant pour leur part 10 fois moindre.

▪ Ainsi pour de tels produits les chiffres d'affaires pour l'année 2006 ont été de : 5 324 millions d'euros pour les pharmacies ; 506 millions d'euros pour les enseignes de parapharmacie ; 493 millions d'euros pour les grandes et moyennes surfaces.

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.labopharmaconseils.fr/presse/Article%20Quotidien%2027%2003%202008.pdf>>

51 ▪ A cet égard nous pouvons citer l'initiative de l'enseigne LECLERC qui à la tête de quelques 110 000 parapharmacies accueillant annuellement près de 6 millions de clients, souhaite vendre des médicaments à des prix inférieurs qu'en officine pour faire face à la crise économique et favoriser les consommateurs.

▪ Citons également le rapport « Attali » pour la libération de la croissance française, qui pourrait faire les beaux jours des enseignes de grande distribution puisqu'il préconise de « limiter le monopole pharmaceutique aux seuls médicaments prescrits sur ordonnance, sur le modèle italien, sans autoriser la publicité pour les produits non soumis à prescription. (En effet) cette mesure permettrait de baisser le prix de ces produits de 5% à 15% environ, selon une étude de l'OCDE portant sur le Danemark ». - [En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/084000041/0000.pdf>>

52 Si ce monopole existe en France il n'en va pas de même chez certains de nos voisins européens puisqu'à titre d'exemple nous pouvons trouver en Italie des médicaments non remboursables dans les supermarchés.

53 Selon cet article : « Les dispositions des articles 28 et 29 ne font pas obstacle aux interdictions ou restrictions d'importation, d'exportation ou de transit, justifiées par des raisons de moralité publique, d'ordre public, de sécurité publique, de protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux ou de préservation des végétaux, de protection des trésors nationaux ayant une valeur artistique, historique ou archéologique ou de protection de la propriété industrielle et commerciale. Toutefois, ces interdictions ou restrictions ne doivent constituer ni un moyen de discrimination arbitraire ni une restriction déguisée dans le commerce entre les États membres ».

54 ▪ L'article L.5126-4 du CSP dispose que « dans l'intérêt de la santé publique, le ministre chargé de la santé arrête, par dérogation aux dispositions de l'article L.5126-1, la liste des médicaments que certains établissements de santé, disposant d'une pharmacie à usage intérieur, sont autorisés à vendre au public, au détail et dans le respect des conditions prévues aux articles L.5123-2 à L.5123-4. Les conditions d'utilisation des médicaments et des dispositifs médicaux stériles sont arrêtées conjointement par les ministres chargés de la santé et de la sécurité sociale.

La part prise en charge par les régimes obligatoires d'assurance maladie au titre des remboursements afférents à ces médicaments est facturée à la caisse désignée en application de l'article L.174-2 ou L.174-18 du code de la sécurité sociale ».

C'est ainsi qu'a été adopté l'arrêté du 17 décembre 2004 fixant la liste prévue à l'article L.5126-4 du Code de la santé publique (JORF, 26 décembre 2004, pp. 22020 et s.), cette liste se trouvant dans l'annexe de ce texte.

▪ Mais ce monopole concurrent ne concerne pas ces seuls produits et touche également les médicaments destinés aux animaux qui peuvent également être distribués par les vétérinaires, les contraceptifs qui peuvent être distribués par exemple par des établissements scolaires du secondaire.

De même le monopole peut être partagé entre des pharmaciens ayant un diplôme supplémentaire et les audioprothésistes, les orthopédistes, et les opticiens-lunetiers. Si ce n'est que ces derniers ont un monopole exclusif en matière de lentilles oculaires de contact (Article L.4211-4 du CSP).

55 V. Infra § 35



Et en dehors de ce cas bien spécifique, aucune concurrence n'est légale<sup>56</sup>, avec les conséquences économiques qu'une telle restriction génère.

**11. Les conséquences économiques** - Puisque si l'appréhension d'un produit en médicament constitue un manque à gagner certain pour l'industriel du secteur alimentaire<sup>57</sup> qui se voit privé de toute activité à quelque niveau que ce soit, à l'inverse la qualification du produit en aliment ne peut permettre l'exclusivité dont bénéficient les seules industries pharmaceutiques<sup>58</sup>.

Et lorsque nous apprenons que le marché de ces aliments dits de santé représente à lui seul ne serait-ce qu'en France un montant de près de 10 milliards d'euros soit 5% du marché alimentaire national global<sup>59</sup> nous pouvons aisément deviner que la définition juridique de ces produits ne peut laisser indifférents les professionnels concernés.

---

56 L'article L.4211-1 du CSP précise que : « 4° La vente en gros, la vente au détail et toute dispensation au public des médicaments, produits et objets mentionnés aux 1°, 2° et 3° ; 5° La vente des plantes médicinales inscrites à la pharmacopée sous réserve des dérogations établies par décret ; 6° La vente au détail et toute dispensation au public des huiles essentielles dont la liste est fixée par décret ainsi que de leurs dilutions et préparations ne constituant ni des produits cosmétiques, ni des produits à usage ménager, ni des denrées ou boissons alimentaires ; 7° La vente au détail et toute dispensation au public des aliments lactés diététiques pour nourrissons et des aliments de régime destinés aux enfants du premier âge, c'est-à-dire de moins de quatre mois, dont les caractéristiques sont fixées par arrêté des ministres chargés de la consommation et de la santé ; 8° La vente au détail et toute dispensation de dispositifs médicaux de diagnostic in vitro destinés à être utilisés par le public. La fabrication et la vente en gros des drogues simples et des substances chimiques destinées à la pharmacie sont libres à condition que ces produits ne soient jamais délivrés directement aux consommateurs pour l'usage pharmaceutique et sous réserve des règlements particuliers concernant certains d'entre eux ».

57 • Il convient d'entendre cette industrie agroalimentaire dans sa définition « plus restrictive mais plus opérationnelle », définition où en sont exclues les industries du tabac, ainsi que les charcuteries et boulangeries-pâtisseries artisanales. (Ministère de l'agriculture et de la pêche, *Enjeux des industries agroalimentaires*, 2008, p. 5 - [En ligne] Disponible sur : [http://www.panoramaiaa.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IAA\\_enjeux\\_2008\\_de0a6fb6.pdf](http://www.panoramaiaa.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IAA_enjeux_2008_de0a6fb6.pdf)).

• Cette industrie alimentaire française représente quelques 10 595 entreprises pour un total de 375 000 salariés à notre échelle nationale (chiffres pour 2007). Parmi ces 10 595 entreprises qui se partagent un chiffre d'affaires de 154 milliards d'euros, 3 000 (soit environ 30% des industries du secteur) sont constituées d'au moins 20 salariés et sont réparties comme suit : Industries de viande : 952 entreprises – 122 952 salariés ; Industrie du poisson : 147 entreprises – 13 293 salariés ; Industrie des fruits et légumes : 161 entreprises – 21 786 salariés ; Industries des corps gras : 29 entreprises – 2 032 salariés ; Industrie laitière : 302 entreprises – 53 915 salariés ; Travail des grains, fabrication des produits amylacés (corps ayant la composition de l'amidon) : 105 entreprises – 12 032 salariés ; Fabrication des aliments pour animaux : 213 entreprises – 18 956 salariés ; Autres industries alimentaires (boulangeries-pâtisseries industrielles, biscuiteries-biscotteries, sucreries, chocolateries-confiseries,...) : 738 entreprises – 90 862 salariés ; Industries des boissons : 400 entreprises – 37 073 salariés. - Source : Ministère de l'agriculture et de la pêche, *Enjeux des industries agroalimentaires*, 2008, p. 6

• Première des industries alimentaires en Europe, elle est également le premier exportateur mondial de produits transformés, ses exportations représentant pas moins de 33,5 milliards d'euros, et 74% du total des exportations françaises, les importations du secteur représentant pour leur part 25,4 milliards d'euros. - [En ligne] Disponible sur : <http://www.ania.net/fr/ania/presentation/chiffres.htm>

• A l'échelle communautaire, selon *the Confederation of the Food and Drink Industries of the EU*, l'industrie alimentaire européenne sert près de 500 millions de consommateurs, avec pour ce faire 4 millions de salariés, le chiffre d'affaires étant de 870 milliards de dollars.

[En ligne] Disponible sur : <http://www.ciaa.be/asp/index.asp>

• Enfin à l'échelle mondiale, les chiffres sont encore plus « impressionnants », quelques 22 millions de salariés se trouvant dans ce secteur d'activité.

[En ligne] Disponible sur : [http://www.panoramaiaa.agriculture.gouv.fr/article.php3?id\\_article=189](http://www.panoramaiaa.agriculture.gouv.fr/article.php3?id_article=189)

58 Dans le domaine pharmaceutique la France est le premier producteur européen, compte parmi les principaux exportateurs à l'échelle mondiale (19 milliards d'euros), son chiffre d'affaires étant de quelques 45 milliards d'euros pour 335 entreprises prédominées par le groupe Sanofi-Aventis qui représente à lui seul 15% des parts de marché (chiffres pour 2007).

[En ligne] Disponible sur : <http://www.leem.org/medicament/les-entreprises-de-l-industrie-pharmaceutique-394.htm>

59 • Source : Cabinet d'expertise Peçreta

• Avec en prime une croissance annuelle moyenne de près de 10%.

A nous donc de tout mettre en œuvre pour éclaircir ces incertitudes entourant l'aliment<sup>60</sup> et notamment celles régnant autour de sa différenciation par rapport au médicament (§2).

## §2 . LE CADRE DE L'ETUDE

Nos motivations ayant pu être cernées, nous pouvons entrer dans le vif du sujet.

Ce qui passe avant toute chose par la détermination de l'aliment que nous nous proposons de définir et de délimiter (A) et des bases de réflexion qui seront les nôtres pour permettre de mener à bien notre travail (B).

### A . LA DELIMITATION DU SUJET

**12. L'aliment du règlement *Food Law*** - L'article 2 du règlement (CE) n°178/2002 étant notre référence, nous allons nous baser sur l'aliment qu'il définit.

C'est-à-dire premièrement, sur l'aliment mis sur le marché ou destiné à être mis sur le marché.

Autrement dit de manière positive sera étudié le produit remis<sup>61</sup> ou destiné à être remis<sup>62</sup>, directement ou indirectement au mangeur<sup>63</sup>, à titre privée ou dans le cadre d'une collectivité<sup>64</sup>, dans un but lucratif ou à caractère social.

---

60 Effectivement si le seul cas des aliments santé et de la frontière entre le médicament et l'aliment a été traité, c'est tout simplement en raison du fait que nous ne pouvions raisonnablement analyser toutes les conséquences induites par le manque de précision de la définition de l'aliment.

61 La question de son importation peut se poser. Aussi, précisons que selon le règlement *Food Law* les denrées importées ne peuvent être mises sur le marché que si elles « respectent les prescriptions applicables de la législation alimentaire ou les conditions que la Communauté a jugées au moins équivalentes ou encore, lorsqu'un accord spécifique existe entre la Communauté et le pays exportateur, les prescriptions qu'il comporte ». (Article 11)  
De fait entrent dans le cadre de notre étude les denrées importées conformes aux dispositions de ce règlement.

62 Ce qui inclut *de facto* le produit aux différents stades de sa production, de sa transformation, de son entreposage, de son transport jusqu'à la période précédant sa distribution.

Ce qui inclut également l'aliment proposé dans le cadre de la restauration qu'elle soit ou non collective, que cette activité de restauration soit ou non sédentaire.

63 Ce terme de « mangeur » sera privilégié tout au long de notre travail à celui de consommateur, dans la mesure où la désignation de ce dernier nous semble plus générale et moins spécifiquement appropriée à l'étude qui est la nôtre.

64 Ce qui inclut l'aliment proposé dans le cadre de la restauration qu'elle soit ou non collective, que cette activité de restauration soit ou non sédentaire.

Tandis que de manière négative sera occulté le produit faisant l'objet d'un usage domestique privé suite à une production primaire<sup>65</sup>.

**13. Le mangeur du règlement *Food Law*** - C'est-à-dire deuxièmement non pas sur l'aliment pour animaux définis à l'article 3.4 du règlement *Food Law* comme « *toute substance ou produit, y compris les additifs, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation des animaux par voie orale* », aliment qui doit être exclu de notre travail quand bien même il fait partie intégrante du champ d'application de ce règlement<sup>66</sup>, mais uniquement sur l'aliment destiné aux seuls mangeurs « humains » faisant partie d'un Etat membre de la Communauté européenne.

Ce qui nous conduit à effectuer une double remarque.

**14. L'ordre du mangeable** - Dans ce cadre l'aliment pris en considération sera celui qui est culturellement mangeable<sup>67</sup>.

Puisque s'il est vrai que de plus en plus une « *alimentation fusion* »<sup>68</sup> qui se caractérise par la novation, par l'influence des cultures de tout horizon, se retrouve dans nos assiettes, toujours est-il que le fort

---

65 Production primaire qui doit s'entendre comme « *la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage* ». Et qui couvre « *également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages* ». - Article 3.17 du règlement *Food Law*

66 En effet le règlement « *s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution(...) des aliments destinés ou donnés à des animaux producteurs de denrées alimentaires* ». - Article 3.1 du règlement *Food Law*

67 • D'ailleurs selon le Professeur Jean TREMOLIERES, « *l'aliment est une denrée comportant des nutriments, donc nourrissante, susceptible de satisfaire l'appétit, donc appétente et habituellement consommée dans la société considérée, donc coutumière* ». – TREMOLIERES J., Manuel élémentaire d'alimentation humaine, ESF, 1977

• Quant à Paule ESCARGUEIL, elle a une perception sensiblement similaire de cette denrée, qu'elle définit comme « *la matière (en générale) naturelle et complexe) qui contribue aux besoins de l'organisme (en substances, chaleur, énergie), donc à entretenir la vie, et qui répond aussi à des désirs, qui fait plaisir, qui entre dans des coutumes (les repas familiaux, les banquets...) qui possède une signification symbolique (la communion, le partage fraternel du pain)* ». – ESCARGUEIL P., Définitions et classement, in MULTON J-L., *Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires*, 3ème édition, TEC&DOC, 2002, p. 1

68 • « *Nous consommons aujourd'hui « une alimentation fusion », résultat d'influences diverses. Tandis que l'« exotisme » est la reproduction à l'identique d'un modèle classique (faire la cuisine coréenne en France). Le cosmopolitisme reflète le vaste monde en un petit village dans lequel on prend certaines influences pour les intégrer dans un plat. Alors, nos assiettes se remplissent de brassages culturels. En acceptant les influences de toutes parts, en composant des associations d'ingrédients, cela donne... la pizza au Roquefort* ». - BRANLARD J-P., *Conflits de cultures alimentaires et culinaires : les réactions du droit*, OQ, avril 2007, p. 14

• V. également :

CAPATI A., *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Albin Michel, 1989, 303 p.

EIZNER N., *Voyage en alimentation*, ARF Editions, 1995, 318 p.

FLANDRIN J-L. et COBBI J., *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Odile Jacob, 1999, 497 p.

SIANI G., L'exotisme alimentaire, *Problèmes économiques*, 25 août 1999, pp. 11-15

CORBEAU J-P., Cuisiner, manger, métisser..., in *Révolution dans les cuisines, Revues des sciences sociales*, 2002, n°27, pp. 68-73

BOULY DE LESDAIN S., *Alimentation et migration, une définition spatiale*, in GARABUAU-MOUSSAOUI I., PALOMARES E. et DESJEUX D., *Alimentations contemporaines*, L'Harmattan, 2002, pp. 173-189

[En ligne] Disponible sur : [http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/12/07/62/PDF/Alimentation\\_et\\_migration.pdf](http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/12/07/62/PDF/Alimentation_et_migration.pdf)

sentiment d'appartenance culturelle<sup>69</sup> qu'à une population<sup>70</sup> prévaut toujours sur ce phénomène.

Et d'ailleurs cette prévalence est incontournable dans la mesure où le système juridique s'en fait systématiquement l'écho<sup>71</sup>, le « *culturellement immangeable* »<sup>72</sup> étant « *juridiquement incommestible* »<sup>73</sup>.

**15. La prise en considération de l'ensemble des mangeurs concernés** - Mais si ce dégoût commun à tous les mangeurs s'impose à nous, en revanche tous les autres facteurs qui sont propres à certains d'entre eux n'auront pas d'incidence sur notre travail.

Peu importe donc l'âge du mangeur, son sexe, le groupe social auquel il appartient, ses capacités financières, la part du budget qu'il alloue à son alimentation, ou ses préférences alimentaires<sup>74</sup>.

Peu importe son appartenance religieuse et les interdits<sup>75</sup> alimentaires qu'elle peut induire.

---

69 • Il nous faut entendre par culture l'ensemble des formes acquises de comportements dans les sociétés humaines

• V. HARRIS M., *Bon à manger : les énigmes des aliments et de la culture*, Simon & Schuster, 1986, 289 p

FISCHLER C., Le dégoût : un phénomène bio-culturel, *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 1989, pp. 381-384

BRUEGEL M. et LAURIOUX B., *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette, 2002, 280 p.

COUTEIL C., *Y a-t-il une culture de l'Europe ?*, 8 p. - [En ligne] Disponible sur : <courserligne.univ-artois.fr/Douai/CultureGene/culture.pdf>

70 Et donc en l'occurrence la population européenne.

71 Jean-Paul BRANLARD explique en ce sens que notre culture française est loin d'accepter une entomophagie (V. *Infra*).

Ainsi notre droit se veut être « *insecticide* », en condamnant par exemple un restaurateur dont les récipients réservés aux fonds de sauce contiennent des mouches (Tribunal de Police de Dijon, 8 janvier 1987), mouches tout autant interdites dans des abats de mouton (CA Paris, 13<sup>e</sup> ch., section B, 24 septembre 1993), tandis que l'arrêté du 20 juillet 1956 sur le commerce des fruits et légumes (JORF, 9 août 1956, pp. 7627 et s.), et l'arrêté du 27 septembre 1983 sur les spécifications applicables à divers fruits et légumes surgelés (JORF, 3 décembre 1983, pp. 10712 et s.) prohibent respectivement les fruits destinés à la consommation directe non exempts d'attaques d'insectes, et la perforation par les insectes des feuilles de choux de Bruxelles. - BRANLARD J-P., *Conflits de cultures alimentaires et culinaires : les réactions du droit*, *art. préc.*, pp. 16-20

72 BRANLARD J-P., *Conflits de cultures alimentaires et culinaires : les réactions du droit*, *art. préc.*, p. 15

73 *Ibid.*, p. 18

74 • Les mangeurs ont des préférences alimentaires marquées comme en témoigne la typologie des mangeurs établie par l'AFSSA.

Cette typologie distingue les petits mangeurs diversifiés (grande consommation de fruits et légumes pour un apport énergétique faible), les gros mangeurs diversifiés (diversification de l'alimentation pour un apport énergétique très important), les mangeurs standard (consommation moyenne de tous les aliments), les jeunes mangeurs (forte consommation de sodas, chocolat, biscuits et autre féculents), les petits mangeurs pressés (grande consommation de viennoiseries, pizza, quiches, kebab, pour un apport énergétique faible), ou encore les gros mangeurs monotones (surconsommation d'alcool, charcuterie, pomme de terre, avec un apport énergétique extrêmement élevé).

• Pour leur part les Professeurs Jean-Pierre CORBEAU et Jean-Pierre POULAIN, distinguent : « *les complexés du trop* » (« *angoisse de l'absorption de la nourriture* ») ; « *les tenants du nourrissant léger* » (« *équilibre entre le plaisir de manger et le souci d'être en bonne santé* ») ; « *les tenants du nourrissant consistant* » (mangeur traditionnel ne concevant pas un repas sans viande et féculent, la dimension énergétique étant privilégiée) ; « *les gastolastress* » (mangeurs qui « *font un dieu de leur ventre* ») - CORBEAU JP. et POULAIN JP., *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2002, 209 p.

75 V. sur le rapport entre alimentation et religion :

BAUER J., *La nourriture cachée*, Que sais-je ?, N°3098, PUF, 1996, 128 p.

POULAIN B., Droit et pratiques religieuses : le cas des viandes, in BRANLARD J-P., *Droit et gastronomie. Aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands*, Gualino Editeur, 1999, pp. 229-247

BENKHEIRA M-H., *Islam et interdits alimentaires, juguler l'animalité*, PUF, 2000, 219 p.

BOUSSEREL H., *Pourquoi le porc est interdit dans la Thora, le Bible et le Coran ?*, La plume universelle, 2000, 135 p.

HAXAIRE L., *Casher : un nouvel enjeu économique*, *Process*, juin 2001, pp. 44-46

Ne peut ainsi avoir une incidence sur notre perception de l'aliment le fait que le mangeur soit de confession juive et ne puisse se nourrir que d'aliments « *cache* » (autrement dit propres à la consommation) au détriment des aliments « *tame* » (autrement dit impurs). Et que de ce fait il consomme que les produits de la terre<sup>76</sup>, les animaux aquatiques ayant à la fois des nageoires et des écailles<sup>77</sup>, les animaux ruminants à sabots fourchus<sup>78</sup>, et certains oiseaux<sup>79</sup>.

Ne peut non plus influencer sur notre définition de l'aliment le fait que les chrétiens ne mangent pas de viande<sup>80</sup> les vendredis et les jours de carême.

---

ASSOULY O.,

- *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, Actes Sud, 2002, 244 p.

- *Les nourritures nostalgiques*, Actes Sud, 2004, 412 p.

76 A l'exception des fruits d'un arbre pendant ses trois premières années, et une portion de pain ou de gâteau préparé avec une de cinq céréales (blé, orge, épeautre, avoine et seigle), tous les produits de la terre sont effectivement purs.

77 Selon le livre du Lévitique (Lv 11:9-12), tous les poissons à qui il manque soit des nageoires, soit des écailles ou les deux sont impurs, comme les coquillages et les crustacés.

78 La Bible nomme expressément dix animaux ruminants ayant des sabots fourchus, à savoir le bœuf, le mouton, la chèvre, le cerf, la gazelle, le daim, le bouquetin, l'antilope, l'oryx et le mouflon (Deutéronome 14:4-5). Les mammifères à qui il manque une de ces caractéristiques ou les deux sont impurs à l'image du chameau ou du lapin qui n'ont pas de sabots fourchus, et du porc qui a le sabot fourchu mais qui ne rumine pas (Deutéronome 14:7-8).

79 Les oiseaux sont tous purs à l'exception de 24 espèces considérées comme impures et qui sont listées à partir d'une « compilation » du livre du Léviathan (Lv 11:13-19) qui en recense 20, et du livre du Deutéronome (Dt 14:12-18) qui en dénombre 21, comme l'aigle, l'autruche, le pélican, la cigogne ou bien encore le hibou.

80 ▪ V. sur la consommation de viande par les chrétiens : POULAIN B., Droit et pratiques religieuses : le cas des viandes, in BRANLARD J-P. *Droit et gastronomie. Aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands*, Gualino Editeur, 1999, pp. 229-247

▪ V. sur les ordres religieux et la gastronomie : « Historiquement, aux temps troublés du haut Moyen Age, les abbayes ont joué un grand rôle à la fois comme conservatoire de la gastronomie antique, et comme créateurs de nouveaux produits :

- les bénédictins ont, dans leurs bibliothèques et leurs scriptoriums, copié les textes antiques, certes sacrés mais aussi profanes, comme Apicius, Coulemelle Athénée, Virgile, Horace, etc. En témoigne l'argument du célèbre roman Umberto Ecco, *Le nom de la rose*, qui tourne autour du traité caché d'Aristote sur le rire ;

- les cisterciens, à la suite de Saint Bernard de Clairvaux, ont créé un véritable modèle économique en défrichant les déserts. Ils ont asséché les marécages et drainé les étangs qu'ils ont empoisonnés, ce qui répondait aux besoins du carême, et ont développé l'agriculture et l'élevage ;

- comme de nombreux monastères recevaient la dîme en nature, et notamment en lait, ils ont étudié les moyens de conservation de celui-ci en fromages. De très nombreux fromages ont été créés par les moines : le münster (monastère en allemand), le saint nectaire, le maroilles, les fromages d'abondance en Savoie et la tête de moine en Suisse, ainsi appelée car ce fromage rond est découpé en fleurons ou giroles, ce qui donne au fromage en partie décapé l'aspect d'une tonsure.

- au XVIIe siècle et jusqu'à nos jours, les cisterciens réformés ou trappistes, ont maintenu cette tradition et il existe de très nombreux fromages monastiques : le port salut (à l'origine "port du salut", désormais industriel sans rapport avec les bons moines), le mont des cats, l'echaugnac, etc.

Cependant, face à ces honorables attentions, les besoins de financement des monastères pour veiller à leur entretien et pour assurer le revenu des abbayes aux abbés commanditaires qui siègent plus à la cour que dans leur siège abbatial, ont entraîné la fabrication et la commercialisation de produits plus rentables et plus aimables.

- ainsi les ordres religieux féminins se sont spécialisés dans la fabrication des petits gâteaux, des pâtisseries et des confiseries (feuilleantines, pets de nonne, etc.).

- même un ordre sévère comme les chartreux se sont lancés dans la fabrication de liqueurs et d'alcools comme la célèbre chartreuse, désormais fabriquée à Voiron et non plus dans le monastère de la Grande Chartreuse. Ils ont servi de modèle à Alphonse Daudet pour l'élixir de Révérend Père Gaucher qui n'échappe pas aux dérives de l'ivresse.

Les bons moines cependant se révélèrent souvent être des émules des moines de Saint Bernardin : l'ordinaire des couvents était souvent fort peu maigre, et ne négligeait ni les viandes, ni les chapons, ni les charcuteries. Les trois messes basses dans les contes du lundi en sont une bonne illustration, où les gélinottes appétissantes conduisirent dom Balaguère en enfer. D'ailleurs, après la Révolution, Grimod de la Reynière, l'auteur des almanachs gourmands et le créateur des jurys dégustateurs, se réjouit de la dissolution des ordres religieux, car le prix des sarcelles, très recherchées par les moines pendant le

Où que les musulmans<sup>81</sup> distinguent les aliments « *halal* » pouvant être consommés comme les ovins, les bovins et les chameaux, les aliments « *haram* » ne pouvant l'être comme le porc<sup>82</sup>, le sang et les bêtes mortes, les aliments « *mubah* » dont la consommation est laissée à la libre appréciation du croyant, et les aliments « *makruh* » qui sont considérés comme répugnants.

Car tous entreront dans le cadre de notre réflexion (B).

## B . LE CHAMP D'INVESTIGATION IMPOSE PAR LE SUJET

Si les données extra-juridiques relatives à « notre » denrée alimentaire seront utilisées pour permettre de cerner avec davantage de probité ses différentes facettes<sup>83</sup>, notre travail étant juridique, il va de soi que notre champs d'investigation privilégié va être le droit de l'alimentation.

**16. Le droit de l'alimentation : notre dispositif national** - Un droit qui à notre échelle nationale se caractérise par un corpus législatif en constant développement et une réglementation reposant sur de multiples codes.

Car « frappé de plein fouet » par ce « tout alimentaire » le Code de la consommation a repris depuis 1992 de nombreux textes antérieurs à l'image de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications

---

*carême, avait beaucoup baissé. Cependant, le peuple se vengea : en gastronomie, en mangeant des religieuses. Cette anthropophagie métaphorique débutant très tôt, puisque l'on désigne les fruits secs sous le nom de mendiants. A chaque ordre prêcheur était attribué un fruit sec : le père André, prédicateur renommé, aurait expliqué à Louis XIII l'origine de l'attribution d'un fruit sec à chacun des ordres prêcheurs : « on appelle les fruits du carême, quatre mendiants, parce que chacun des fruits qui les composent a pour patron un des quatre ordres mendiants : les franciscains capucins sont des raisins secs, les récollets sont des figues sèches, les minimes ressemblent à des amandes avariées et les carmes déchaux ne sont que des noisettes vides. Les fruits secs rappelaient la couleur des robes de ces moines. La figue grise pour le froc des franciscains et des capucins, l'amande blanche pour la robe blanche des dominicains, la noisette pour la robe brune des carmes, le raisin de malaga, violet foncé comme celle des augustins*

*- De nos jours, on consomme toujours des mendiants (au chocolat) et beaucoup d'autres religieux : les religieuses (nées au XIXe siècle), les feuillantines, les pets de nonnes ; les fromages comme la tête de moine ou le chaussée aux moines de création récente ; les capucins tiennent la palme, car ils peuvent être consommés à la fois sous forme de mendiants, de lièvre (le capucin est un vieux lièvre) et de cappuccino, variété de café italien, tous produits qui rappellent la couleur de leur robe ».*

VITAUX J., *Les ordres et la gastronomie*. - [En ligne] Disponible sur : <http://www.canalacademie.com/Les-Ordres-religieux-et-la.html>

81 Les musulmans observent le jeûne le mois du ramadan, ne pouvant manger aucun aliment, et ce du lever au coucher du soleil. Parallèlement il existe à côté de ce jeûne obligatoire, des jeûnes facultatifs (généralement un jour par semaine).

82 V. sur la consommation de porc et les musulmans : BENKHEIRA M.H., *Islam et interdits alimentaires, juguler l'animalité*, PUF, 2000, 219 p.

83 Plus encore que tout autre produit, la nature de l'aliment est telle que son appréhension juridique ne peut que passer par son appréhension extra-juridique, toutes les deux étant étroitement liées : le recours à ces aspects non juridiques est ainsi un « passage obligé ». Aspects essentiellement scientifiques que nous allons essayer d'expliquer au mieux en notre qualité de « simple » juriste. Aspects qui permettront de mieux comprendre les choix que nous serons à effectuer et les développements juridiques qui s'en suivront. Aspects qui nous l'aurons compris nous serons donc uniquement utiles dans l'optique de mieux traiter l'étendue juridique de notre sujet et seulement dans cet intérêt.

en matière de produits et services<sup>84</sup> ou bien encore de la loi du 21 juillet 1983 relative à la sécurité des consommateurs<sup>85</sup>.

Tandis que le Code rural contient de multiples références<sup>86</sup> en la matière depuis sa transposition partielle de la loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999<sup>87</sup>.

Et que les questions relatives à la protection générale de la santé, sont traitées par un Code de la santé publique qui les a notamment intégrées dans le cadre la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1998<sup>88</sup>, en parachevant ainsi un ensemble qui à l'évidence manque de cohérence et d'homogénéité<sup>89</sup>.

**17. Le droit de l'alimentation : le dispositif international** - A l'instar d'ailleurs du dispositif international qui vise d'un côté à répondre dans une perspective durable aux problèmes de sécurité alimentaire, mais aussi de sécurité sanitaire au travers des normes, directives, codes d'usages et autres mesures (à valeur informative) prises par la Commission du Codex Alimentarius<sup>90</sup>.

---

84 • JORF, 5 août 1905, pp. 4813 et s.

• V. sur cette loi :

DGCCRF, La loi du 1er août 1905 a cent ans, *Actualité concurrence, consommation, répression des fraudes*, juillet-août 2005, 4 p.

LECOURT A., VEIT P., DOUSSIN J-P., SOROSTE A., Dossier spécial : le centenaire de la loi du 1er août 1905, OQ, novembre 2005, pp. 13-39

85 JORF, 22 juillet 1983, pp. 2262 et s.

86 Nous pouvons trouver dans ce Code, nombre de dispositions en matière de santé publique (santé animale, protection phytosanitaire), ou bien encore de production et de marché (hygiène alimentaire dans les établissements de production).

87 JORF, 10 juillet 1999, pp. 10231 et s.

88 Loi du 1er juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'Homme - JORF, 2 juillet 1998, pp. 10056 et s.

89 • V. en ce sens : Conseil National de l'Alimentation, Avis (25 juin 2002) n°37 sur l'information des consommateurs relative aux denrées alimentaires, p. 53

• « *Placé auprès du ministre de l'agriculture, du ministre chargé de la santé et du ministre chargé de la consommation* » (article D.541-1 C. Conso.), ce Conseil « *est consulté sur la définition de la politique alimentaire en donnant des avis sur les questions qui s'y rapportent. Il peut, en particulier, être consulté sur les grandes orientations de la politique relative : 1° à l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels ; 2° à la sécurité alimentaire des consommateurs* » (Article D.541-2 du C. conso).

• V. sur la composition du CNA : Article D.541-3 du C. Conso

• V. le site internet du CNA : <<http://cna-alimentation.fr>>

90 • Créé en 1963 le Codex Alimentarius est un programme commun de la FAO et de l'OMS visant notamment à la protection des consommateurs, à la sécurité sanitaire des aliments et à la préservation de l'environnement. Les Etats membres sont alors libres ou non de les inclure en totalité ou pour parties dans leurs droits nationaux. La Commission du Codex qui est composée de représentants de plus de 200 pays, en est l'organe exécutif, tandis que les comités du Codex sont quant à eux compétents pour préparer les projets de normes, avec des comités horizontaux (comités mondiaux sur les problèmes généraux) et verticaux par produits.

La publication du Codex sert dès lors de guide aux pays pour établir leurs normes alimentaires, et favoriser ainsi leur harmonisation. Il est constitué de 13 volumes : Volume 1A – Dispositions générales ; Volume 1B – Dispositions générales (hygiène alimentaire) ; Volume 2A – Résidus de pesticides dans les aliments (textes généraux) ; Volume 2B – Résidus de pesticides dans les aliments (limites maximales pour les résidus) ; Volume 3 – Résidus de médicaments vétérinaires ; Volume 4 – Aliments diététiques ou de régime (y compris les aliments pour nourrissons et pour enfants en bas âge) ; Volume 5A – Fruits et légumes traités et surgelés ; Volume 5B – Fruits et légumes frais ; Volume 6 – Jus de fruits ; Volume 7 – Céréales, légumineuses (légumes secs) et produits dérivés et protéines végétales ; Volume 8 – Graisses et huiles et produits apparentés ; Volume 9 – Poisson et produits de la pêche ; Volume 10 – Viande et produits carnés ; potages et bouillons ; Volume 11 – Sucres, produits cacaotés et chocolat et produits divers ; Volume 12 – Lait et produits laitiers ;

Et qui d'un autre côté tend à assurer la libre circulation des marchandises avec des dispositions considérablement développés<sup>91</sup> qui ne sont autres que la résultante de l'adoption par l'Organisation Mondiale du Commerce<sup>92</sup> de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)<sup>93</sup>, et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (TBT)<sup>94</sup> à l'origine d'une multitude de mesures élaborées notamment par l'Office International des Epizooties (OIE)<sup>95</sup> dans le domaine de la santé animale, ou par la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV)<sup>96</sup> en ce qui

---

Volume 13 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

• V. le site internet de la Commission du Codex Alimentarius : <http://www.codexalimentarius.net/index.fr.stm>

• V. également :

DOBBERT J-P., Le Codex Alimentarius, vers une nouvelle méthode de réglementation internationale, *Annuaire français de droit international*, 1969, pp. 677-717

DOUSSIN J-P., GATT, Codex Alimentarius et libre circulation des denrées alimentaires, OQ, mai 1994, pp. 11-23

BIZET J., *Le Codex Alimentarius*, Rapport d'information du Sénat, n°450, 2000, 44 p.

DE BROSSES A., La valeur juridique du Codex Alimentarius, OQ, juillet 2000, pp. 8-13

ROMI R., Codex Alimentarius : de l'ambivalence à l'ambiguïté, *RJE*, 2001, pp. 201-214

LECOURT R., Le rôle du Codex Alimentarius, *RCC*, janvier-février 2003, p.41

91 Ce développement est tel que selon Me Bernard MANDEVILLE, « *le nombre de déclarations, pactes, résolutions internationales portant sur le droit à une alimentation adéquate est tel que la doctrine juridique internationale a pu considérer qu'il constituait un élément du droit coutumier international* » - MANDEVILLE B., Le droit à une alimentation adéquate : quelle positivité en droit français, *GP*, 10-11 août 2005, p. 15

92 • Alors que l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (Genève, 1947) a entraîné la naissance d'une organisation internationale officielle (GATT) visant à permettre une liberté des échanges par le biais d'un abaissement des droits de douane et par une réduction des restrictions aux échanges, l'OMC fut quant à elle créée le 1er janvier 1995 à la suite de l'Uruguay Round. Composé de quelques 150 Etats ce cadre de négociations s'occupe du commerce international des marchandises, des différents services, ainsi que de la propriété intellectuelle, et permet aux gouvernements membres de régler les problèmes commerciaux pouvant exister entre eux.

• V. le site internet de l'OMC : <http://www.wto.org/indexfr.htm>

• V. BUTAULT J., *Le règlement par l'OMC des différends liés à la sécurité sanitaire dans le commerce international des aliments*, Thèse (Droit) Nantes, 2008,

93 • Entré en vigueur le 1er janvier 1995, l'Accord SPS précise les règles relatives au commerce international, à travers les droits et obligations des Membres de l'OMC voulant restreindre leurs importations afin de protéger la vie et la santé des personnes, des animaux et des végétaux. De telles restrictions sont admises qu'à la condition d'être prouvées scientifiquement et de demeurer les plus « faibles » possibles.

• V. sur l'Accord SPS : BOSSIS G., *La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire : rapports croisés et perspectives d'harmonisation*, Thèse (Droit) Lyon III, 2004, pp. 28 et s., et pp. 55 et s.

94 Les règles ne relevant pas de l'Accord SPS sont couvertes par l'Accord TBT à savoir au niveau agroalimentaire, les règles sur le conditionnement, la composition et l'étiquetage qui ne doivent pas créer d'obstacles non nécessaires au commerce international, les réglementations nationales étant même autorisées par cet accord du moment qu'elles n'établissent pas de discrimination entre les produits selon les origines, les réglementations nationales sont autorisées par cet accord.

95 • Créé en 1924, cet organisme international compte quelques 152 pays membres qui respectent les règles (normes, recommandations,...) de façon volontaire. L'OIE recueille les déclarations de maladies animales, et ce afin de les diffuser, permettant par la même la protection des épizooties, terme décrivant une épidémie frappant, dans une région plus ou moins vaste, une espèce animale dans son ensemble.

• V. le site internet de l'Office International des Epizooties : <http://www.oie.int>

96 • Déposée en 1951 à la FAO, la CIPV est une convention internationale regroupant 152 pays et permettant la protection des cultures contre les organismes nuisibles avec la promotion de mesures en la matière. A cet effet la Commission des mesures phytosanitaires adopte des normes internationales pour l'importation des végétaux, met en place des principes fondamentaux pour la législation et la réglementation phytosanitaires ainsi que des procédures harmonisées pour les quarantaines phytosanitaires.

• V. le site internet de la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux :

<https://www.ippc.int/servlet/CDSServlet?status=ND0xMzl5MiY2PWZyJjMzPSomMzc9a29z>



concerne la protection des végétaux.

**18. Le droit de l'alimentation : le dispositif communautaire** - Et une telle profusion<sup>97</sup> de règles auxquelles n'a pas non plus échappé au droit communautaire<sup>98</sup>.

Puisque nous pouvons concéder que dans le cadre du Traité de Rome<sup>99</sup> l'objectif de la politique agricole commune<sup>100</sup> visait seulement la sécurité des approvisionnements et donc ceux des aliments, et que finalement « assez peu de directives ont été adoptées au cours des trente premières années<sup>101</sup> de la Communauté européenne »<sup>102</sup>, car il a fallu attendre l'Acte Unique Européen<sup>103</sup> pour voir apparaître des règles et normes communes en matière sanitaire.

Mais toujours est-il que « au cours d'une seule décennie un travail très important de création et de refonte législative était effectué au niveau communautaire par voie de directives »<sup>104</sup>.

Sans compter que s'en est suivi l'ajout au Traité fondateur<sup>105</sup> par celui de Maastricht des problèmes de santé publique et de protection des consommateurs.

La création du livre vert d'avril 1997 sur les principes de la législation alimentaire<sup>106</sup> qui a assuré une

---

97 Selon Alain SOROSTE, « l'importance primordiale du droit communautaire apparaît clairement. S'il est évidemment difficile de chiffrer en pourcentage la part relative du droit communautaire de l'alimentation par rapport au droit de l'alimentation au total, nous avons pour habitude de citer un chiffre d'au moins 80% afin de marquer les esprits et de souligner la part croissante de la communauté, tant au niveau du nombre de textes que de leur importance » - SOROSTE A., Cinquantenaire du Traité de Rome : les principaux apports en matière de droit de l'alimentation, OQ, mai 2007

98 V. sur ce droit communautaire alimentaire :

ROCHDI G., *L'harmonisation européenne des législations nationales relatives aux produits alimentaires*, Thèse (Droit) Poitiers, 1994

99 ▪ Traité instituant la Communauté européenne du 25 mars 1957, qui comprend également un deuxième chapitre relatif à l'agriculture

▪ V. le site internet sur le Traité de Rome : <<http://www.traitederome.fr>>

100 L'article 39 du Traité de Rome donne comme objectifs d'accroître la productivité de l'agriculture, d'assurer un niveau de vie équitable à la population agricole, de garantir la sécurité des approvisionnements, tout en assurant aux consommateurs des prix raisonnables. Pour cela l'article 40 de ce même traité prévoit une organisation commune des marchés avec des règles communes de concurrence et une coordination obligatoire des organisations nationales de marché.

101 Soit de 1958 à 1985.

102 SOROSTE A., Cinquantenaire du Traité de Rome : les principaux apports en matière de droit de l'alimentation, *art. préc.*

103 Prévoyant l'achèvement du Marché Commun au 1er janvier 1993, l'Acte Unique Européen (AUE) entré en vigueur le 1er janvier 1987, institue un transfert de compétence des souverainetés nationales au droit communautaire.

104 Ibid.

105 ▪ Ce Traité du 7 février 1992 est constitutif de l'Union européenne et à ce titre modifie le Traité de Rome avec l'apparition de nouveaux domaines tels que, pour ne citer qu'eux, l'environnement (article 130R : « promotion sur le plan international des mesures destinées à faire face aux problèmes régionaux ou planétaires de l'environnement ») et la protection des consommateurs avec un niveau élevé de protection de la santé (article 129A : « élaboration d'actions spécifiques qui appuient la santé, la sécurité et les intérêts économiques des consommateurs et leur assurer une information adéquate »).

▪ V. CLOOS S., *Le Traité de Maastricht : genèse, analyse, commentaires*, 2ème édition, Bruylant, 1994, 814 p.

106 Livre vert sur les principes généraux de la législation alimentaire, Com (1997)176

[En ligne] Disponible sur : <<http://europa.eu/bulletin/fr/9704/p103042.htm>>

« *profonde réforme visant à simplifier et rationaliser la législation communautaire* »<sup>107</sup>.

La mise en place du livre blanc de janvier 2000 sur la sécurité sanitaire des aliments qui a eu pour volonté de participer à une politique allant de la « *ferme à la table* » ou de la « *fourche à la fourchette* »<sup>108</sup>.

Et l'adoption du Traité d'Amsterdam<sup>109</sup> qui a contribué pour sa part au renforcement des politiques susvisées sur la santé publique et sur la protection des consommateurs, politiques qui elles aussi n'ont cessé de se développer encore davantage.

**19. Le recours privilégié à la nouvelle ère du droit communautaire alimentaire** - Si ce n'est que si cette trop grande abondance a indéniablement affaibli l'efficacité de ce dispositif, depuis ce dernier est lui entré dans une nouvelle ère.

Une ère ayant comme « *Constitution* »<sup>110</sup> le règlement *Food Law* qui a simplifié et centralisé l'ensemble des dispositions communautaires relatives à l'aliment qui par conséquent auront notre préférence d'autant qu'elles s'appliquent parfaitement à l'ensemble des mangeurs auxquels est destinée la denrée que nous allons définir.

---

107 Conseil National de l'Alimentation, Avis (9 novembre 2004) n°48 sur *la préparation de l'entrée en vigueur, au 1er janvier 2005, de certaines dispositions du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises*, p.8

108 ▪ Livre blanc sur la sécurité alimentaire, Com (1999)719

[En ligne] Disponible sur : <[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/com/1999/com1999\\_0719fr01.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/com/1999/com1999_0719fr01.pdf)>

▪ Selon Me Marie-Véronique JEANNIN, « *le Livre Blanc sur la sécurité des aliments du 12 janvier 2000 aurait pu également s'intituler de la modernisation de la législation alimentaire après les crises alimentaires* » - JEANNIN M.V., Les conséquences du règlement (CE) n°178/2002 sur la définition et le mode d'utilisation du lot, OQ, 2006

109 Signé le 2 octobre 1997, le Traité d'Amsterdam modifie notamment la rédaction de l'article 152 (ex-article 129) du traité fondateur en matière de santé publique si bien que désormais « *l'action de la Communauté, qui complète les politiques nationales, porte sur l'amélioration de la santé publique et la prévention des maladies et des affections humaines et des causes de danger pour la santé humaine* ».

De même l'article 153 (ex-article 129A) relatif à la protection des consommateurs a connu des changements puisqu'il ressort de cette disposition qu'« *afin de promouvoir les intérêts des consommateurs et d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs, la Communauté contribue à la protection de la santé, de la sécurité et des intérêts économiques des consommateurs ainsi qu'à la promotion de leur droit à l'information, à l'éducation et à s'organiser afin de préserver leurs intérêts.* »

110 ▪ Selon le Professeur François COLLART-DUTILLEUL, « *le règlement est conçu comme une Constitution pour le secteur agroalimentaire. C'est un ensemble de principes généraux, d'obligations et de prescriptions générales qui vont servir de cadre ou de référence pour l'adoption, la modification, l'interprétation et l'application de tous les autres textes nationaux et européens relatifs à l'alimentation humaine ou animale. On passe ainsi d'un système jusqu'à présent basé sur des réglementations comparables à des codes de la route avec des règles très techniques et détaillées de comportement, à un système de Droit assis sur des valeurs sociales déterminées, orienté vers des objectifs identifiés et fondé sur des règles de portée générale* ». - COLLART-DUTILLEUL F., *Éléments pour une introduction au droit agroalimentaire*, in *Etudes sur le droit de la concurrence et quelques textes fondamentaux : mélanges en l'honneur d'Yves SERRA*, op. cit., p. 91

▪ Ce règlement a été adopté dans le cadre du plan d'action de la Commission européenne « *Simplifier et améliorer l'environnement réglementaire* » du 6 juin 2002 (Com(2002)278/2 Final) : « *La simplification et l'amélioration de l'environnement réglementaire visent, pour le bénéfice des citoyens, à ce que la législation communautaire soit plus adaptée aux problèmes posés (...). Par une rédaction moins complexe, elle devrait être plus facile à appliquer par les Etats membres, les opérateurs concernées et plus lisible et accessible pour tous* ».

**20. Le Menu** - Une définition qui va se faire par la mise en évidence des caractéristiques de cette denrée (**Première Partie**), caractéristiques propres à nous permettre de la cerner et de la distinguer des autres catégories de produits, à l'exception (déjà annoncée) des médicaments vis-à-vis desquels la délimitation doit passer par des précisions supplémentaires (**Deuxième Partie**).

## **PREMIERE PARTIE**

### **LA MISE EN APPLICATION GENERALE DU CRITERE DE LA DESTINATION NUTRITIVE**

## **DEUXIEME PARTIE**

### **LA MISE EN APPLICATION SPECIFIQUE DU CRITERE DE LA DESTINATION NUTRITIVE**



## PREMIERE PARTIE

### LA MISE EN APPLICATION GENERALE DU CRITERE DE LA DESTINATION NUTRITIVE

---

« *L'aliment n'est pas aliment s'il ne peut nourrir* »

HIPPOCRATE<sup>111</sup>

**21. La destination nutritive** - Selon l'article 2 du règlement (CE) n°178/2002, selon le Codex Alimentarius<sup>112</sup>, ou bien encore selon l'article R.112-1 du Code de la consommation, l'aliment est un

---

111 • Médecin grec du Vème siècle avant J-C, HIPPOCRATE (460 av JC - 370 av JC) qui est considéré comme le « père » de la médecine, considérait que l'aliment est la première des médecines, qu'elle soit bonne ou mauvaise. Aussi, les individus en fonction de leur sexe, de leur âge, ou bien encore de la saison, se doivent de consommer les aliments qui leur sont les plus favorables.

• HIPPOCRATE, dont les devises étaient « *Primum non nocere* » (« *Avant tout, ne pas nuire* »), et « *Natura medicatrix* » (« *C'est dans les ressorts cachés de la nature que se trouvent les ressources de la guérison. Le médecin doit aider la nature, lui permettre de guérir sans la contraindre, l'écouter, la connaître et la respecter* »), est l'auteur du célèbre serment d'Hippocrate (« *...Je dirigerai le régime des malades à leur avantage, suivant mes forces et mon jugement, et je m'abstiendrai de tout mal et de toute injustice. Je ne remettrai à personne du poison, si on m'en demande, ni ne prendrai l'initiative d'une pareille suggestion ; semblablement, je ne remettrai à aucune femme un pessaire abortif. Je passerai ma vie et j'exercerai mon art dans l'innocence et la pureté...*»). Ce texte qui a été réactualisé notamment par le Professeur Bernard HOERNI en 1996 (voir à cet effet le Bulletin de l'Ordre des Médecins, avril 1996), n'a aucune valeur légale, contrairement à la législation et aux codes de déontologie des ordres des médecins.

• Outre le serment, HIPPOCRATE est également l'auteur de nombreux aphorismes, parmi lesquels :

- « *La vie est courte, l'art est long, l'occasion est prompte à s'échapper, l'empirisme est dangereux, le raisonnement est difficile. Il faut non seulement faire soi même ce qu'il convient, mais encore être secondé par le malade, par ceux qui l'assistent et par les éléments extérieurs* ».

- « *Au sortir d'une maladie, bien manger, sans que le corps en profite est un signe fâcheux* ».

• V. sur HIPPOCRATE :

AYACHE L., *Hippocrate*, Que sais-je ?, N°2662, PUF, 1992, 127 p.

LAHLOU S., *Des aliments tu feras ta médecine : Hippocrate revisité*, Cahiers de nutrition et de diététique, 1999, pp. 108-113

• V. le site du Portail des Médecins et des Médecines du Monde : <<http://www.medarus.org/Medecins/MedecinsTextes/hippocrate.html>>

• V. également le site de l'Encyclopédie de l'Agora : <<http://agora.qc.ca/mot.nsf/Dossiers/Hippocrate>>

112 Le Codex Alimentarius utilise cette notion de produit pour nombre de denrées alimentaires qu'il est amené à définir.

A titre d'exemples il ressort de l'article 2.1 de :

- la Norme Codex pour les pistaches non décortiquées (Codex Stan 131-1981) que : « *Par pistaches, on entend le produit obtenu à partir des graines mûres du fruit de Pistacia vera L. séchées au soleil et ouvertes naturellement ou mécaniquement. Le produit peut être grillé, salé et/ou traité au jus de lime* ».

- la Norme Codex pour les choux de Bruxelles surgelés (Codex Stan 112-1981) que : « *Par choux de Bruxelles, on entend le produit préparé à partir de*

produit.

Mais que devons-nous entendre par cette notion, tout semblant pouvoir y être potentiellement assimilé ?

D'après le Professeur Daniel MAINGUY, « *tout est produit : les marchandises le deviennent sans doute mais, bien plus, il en est ainsi des placements financiers, éventuellement dérivés, des contrats d'assurance, produits d'assurance... de la production de biens industriels, produits industriels, aux produits informatiques, agricoles, pharmaceutiques ou cosmétiques, de la pêche ou de la chasse, voire du corps humain, quand ce n'est pas l'homme lui-même qui est un pur produit du cinéma, du théâtre ou de la télévision, du show business... Presque tous les domaines connaissent l'expression que le droit connaît, pourtant peu* »<sup>113</sup>.

Il n'existe donc pas une définition unique<sup>114</sup> du produit mais des définitions diverses et variables selon le domaine dans lequel il est utilisé, cette notion polysémique par excellence étant « *suffisamment large et plastique pour être adaptée aux différentes situations* »<sup>115</sup>.

Pourtant nous pouvons tout de même être en mesure d'avancer sans grands risques que le produit qui nous intéresse se distingue de ceux mentionnés à l'article 16-1 du Code civil<sup>116</sup>.

Car si les hommes de tout horizon « *rêvent d'avoir une femme appétissante, à croquer* »<sup>117</sup>, ce

---

*bourgeons axillaires frais, propres, sains et entiers de la plante, conformes aux caractéristiques de Brassica oleracea L. var. gemmifera (DC) Schulz, qui ont été parés, triés, lavés et suffisamment blanchis pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation* ».

- la Norme Codex pour les dattes (Codex Stan 143-1985) que : « *Par dattes, on entend le produit préparé à partir des fruits sains du dattier (Phoenix dactylifera L.) : a) cueillis au stade de maturité approprié ; b) triés et nettoyés de façon à éliminer les unités défectueuses et les matières étrangères ; c) éventuellement dénoyautés et débarrassés du périlanthe (cupule) ; d) éventuellement séchés ou hydratés de manière à ajuster la teneur en eau ; e) éventuellement lavés ou pasteurisés ; et f) conditionnés dans des récipients de nature à en assurer la conservation et la protection* ».

113 • MAINGUY D., Réflexions sur la notion de produit en droit des affaires, *RTD Com*, janvier-mars 1999, p. 47

• V. également sur la notion juridique de produit :

NGUYEN THANH-BOURGEAIS D., Réflexions sur deux innovations de la loi n°78-23 du 10 janvier 1978 sur la protection et l'information des consommateurs de produits et de services, *Dalloz*, 1979, Chr. III

ANDRE C., La cohérence de la notion de produit, *Revue de la Recherche Juridique*, 2003, n°2, vol. 1, pp. 751-771

114 La norme ISO 9000 nous donne une définition très large du produit puisqu'elle le définit comme « *le résultat d'un processus* ».

115 MAINGUY D., Réflexions sur la notion de produit en droit des affaires, *op. cit.*, p. 60

116 L'Article 16-1 du Code civil dispose que : « *Chacun a droit au respect de son corps. Le corps humain est inviolable. Le corps humain, ses éléments et ses produits ne peuvent faire l'objet d'un droit patrimonial* ».

117 *Ibid.*, p. 16

cannibalisme<sup>118</sup> ne prend forme qu'au figuré, l'être humain n'ayant pas vocation à participer à une destination nutritive en apportant des nutriments aux mangeurs.

Or seul cet apport (**Titre Premier**) peut entraîner la qualification juridique en denrée alimentaire d'un produit mais également de certaines substances qu'il contient (**Titre Deuxième**).

## TITRE PREMIER

### L'EXIGENCE DE CONDITIONS INHERENTES A LA DESTINATION NUTRITIVE

## TITRE DEUXIEME

### L'EXISTENCE DE DESTINATION NUTRITIVE SPECIALEMENT ENVISAGEE PAR LES TEXTES

---

118 « Le cannibalisme participe de l'ordre culturel ; il est presque toujours une institution réglée, codifiée. Il n'est pas permis de manger n'importe qui, ou n'importe quoi de qui, ni n'importe quand, n'importe où, n'importe comment et en compagnie de n'importe qui. D'abord, il y a des règles d'approvisionnement, tant il est vrai que la cuisine commence au marché. L'exocannibalisme consiste à manger ses ennemis pour les anéantir complètement ou s'accaparer leurs qualités. L'endocannibalisme consiste à manger ses propres morts - une affection dévorante qui permet de donner aux parents une sépulture décente ! Quant aux morceaux choisis on raconte que les indiens Caraïbes, qui reçurent le nom « Caniba » qui a donné « cannibale », ne consommaient que des hommes. Ensuite, des actes préparatoires s'inscrivent dans la ritualisation culinaire : torturer c'est déjà cuisiner chez les Iroquois. Puis, viennent les règles de cuisson. L'homme ne se mange pas n'importe comment. Le cliché stéréotypé de l'explorateur infortuné mijotant dans une marmite ne rend pas justice à la diversité des façons d'accommoder la chair humaine. Image réductrice due, sans doute, à Lévi-Strauss pour qui le cannibalisme adopte plus volontiers la technique du bouilli que celle du rôti. S'ajoutent les façons d'agrémenter. Les indiens Tapuyas pilent du maïs avec les os de leurs morts pour en faire des gâteaux. Enfin, viennent le festin et les règles de table. H. E. L. Priday, écrit dans *L'île des Cannibales* que les yeux, morceaux de choix, se réservent au chef, ainsi que les seins des filles nubiles. Il est curieux de constater, que les rescapés de la catastrophe aérienne survenue en 1972 dans les montagnes enneigées du Chili, validèrent « involontairement » les « lois » du cannibalisme. Des normes furent instinctivement adoptées. Une convention fixa les règles de cuisson, la mise en place d'un calendrier des repas, l'interdiction de consommer un membre de sa famille - bien plus, aucun cadavre féminin ne fut dévoré. Cette terrible aventure témoigne que, très vite, s'instaure une ritualisation de la consommation de la chair humaine et ce, alors même qu'il s'agissait d'un cas de cannibalisme de pénurie, comme l'Europe a pu en connaître lors des grandes famines ». - BRANLARD J-P., *Conflits de cultures alimentaires et culinaires : les réactions du droit, art. préc.*, p. 15





## TITRE 1

### L'EXIGENCE DE CONDITIONS INHERENTES A LA DESTINATION NUTRITIVE

---

**22. Critères immuables et absolus, critères mouvants et accessoires** - Pour être qualifié d'aliment un produit doit donc être nutritif, et ce, tout en étant conforme aux autres exigences immuables et communes à toutes les denrées (**Chapitre Premier**).

Des exigences qui ne doivent pas nous faire occulter que dès lors qu'elles ne remettent pas en cause cette destination nutritive conditionnée, l'aliment peut présenter des réalités fort diverses. D'ailleurs de nos jours celui-ci est difficilement identifiable au point d'être devenu un « *artefact mystérieux, un OCNI, un objet comestible non identifié, sans passé ni origine connu : enveloppé, conditionné, sous-vide, sous cellophane, sous une peau ou une coquille de plastique, il flotte pour ainsi dire dans un no man's land extratemporel* »<sup>119</sup>

Alors certes, dans la mesure où contrairement aux autres produits de consommation l'aliment est incorporé et passe la frontière du « *self* »<sup>120</sup>, dans la mesure où par le biais d'une « *pensée magique* »<sup>121</sup> le mangeur s'approprie les qualités de l'aliment pour devenir finalement ce qu'il mange<sup>122</sup>, cette situation a pour corolaire de le faire douter sur sa propre personne puisque justement il ne sait plus ce qu'il ingère.

---

119 FISCHLER C., *Je suis ce que je mange*, op. cit., p. 10

120 POULAIN J-P., *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, op. cit., p.174

121 FISCHLER C., *Je suis ce que je mange*, op. cit., p. 10

122 • D'ailleurs dès le XIXème siècle, l'anthropologue James George FRAZER expliquait que le « *sauvage croit communément qu'en mangeant la chair d'un animal, il acquiert les qualités non seulement physiques mais aussi morales et intellectuelles qui sont caractéristiques de cet animal ou de cet homme* » - FRAZER J.G., *Le rameau d'or*, Paul Geuther, 1976.

• V. également en ce sens :

GIACHETTI I., *Identités des mangeurs, images des aliments*, Polytechnica, 1996, 217 p.

BAUDET C. et LAFFITTE A., Dis-moi ce que tu manges, *Alternative santé*, 1er janvier 1998, pp. 19-32

FISCHLER C., Je suis ce que je mange, *L'information agricole*, octobre 2004, pp. 10-11

Néanmoins ces nouvelles caractéristiques, qui sont bien évidemment totalement facultatives, doivent entrer dans notre appréhension juridique de l'aliment pour le cerner avec davantage d'exactitude **(Chapitre Deuxième)**.

## **CHAPITRE PREMIER**

### **LE RAISONNABLE, CRITERE DETERMINANT DE LA DESTINATION NUTRITIVE**

## **CHAPITRE DEUXIEME**

### **LE PRODUIT MULTIDIMENSIONNEL, OBJET DE LA DESTINATION NUTRITIVE**



## CHAPITRE 1

### LE RAISONNABLE, CRITERE DETERMINANT DE LA DESTINATION NUTRITIVE

---

« *Mieux que la raison l'estomac nous dirige* »

Jacques-François ANCELOT

**23. L'ingestion raisonnable ?** - Pour mieux cerner les exigences incontournables portant sur tout produit alimentaire il convient de nous référer à l'article 2 du règlement *Food Law* selon lequel « *on entend par denrée alimentaire (ou aliment), toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain* ».

Car cette disposition nous conduit justement à nous demander de quelle manière nous pouvons décider que l'ingestion d'un aliment est ou non raisonnable.

Une telle question semble à priori aisée puisque le fait de manger est ancré au plus profond de tout être humain qui doit pouvoir s'appuyer sur son instinct, sur un certain nombre de données culturelles, sur des connaissances transmises de manière transgénérationnelle<sup>123</sup> pour déterminer s'il peut ou non ingérer un aliment.

---

123 V. DUPUY R.-J., Coutume sage et coutume sauvage, in *La Communauté internationale, Mélanges offerts à Charles Rousseau*, 1974, Éd. A. Pedone, pp. 75-97

FARB P., ARMELAGOS G., *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, 1985, 267 p.

CARBASSE J.-M., Coutume, temps, interprétation, *Droits*, 1999, n°30, pp. 15-28

Alors effectivement comme le souligne à juste titre le Professeur PERELMAN, ce raisonnable<sup>124</sup> est dans l'absolu une notion juridique « floue »<sup>125</sup>, comme l'explicite Lê-My DUONG, ce raisonnable est « vague, confus, insaisissable »<sup>126</sup>.

Cependant il n'en demeure pas moins que compte tenu du particularisme unique de l'aliment, il est possible d'avancer que la seule<sup>127</sup> ingestion raisonnable est quoi qu'il arrive et quel que soit le mangeur concerné, celle d'un produit ayant certes des nutriments (**Section Première**), et qui par la même est forcément sain (**Section Deuxième**).

A nous de nous en expliquer.

---

124 V. sur le raisonnable :

TIXIER G., La règle de reasonableness dans la jurisprudence anglo-américaine, *Revue de droit public et de sciences politiques*, 1956, pp. 276 et s.

BATTIFOL H., *Problèmes de base de philosophie du droit*, LGDJ, 1979, pp. 344 et s.

LEGROS R., L'invitation au raisonnable, *Revue régionale de droit*, 1976, p. 6

CORTEN O., L'interprétation du raisonnable, *RGDIP*, 1er janvier 1998, pp. 5-43

125 PERELMAN C., L'usage et l'abus des notions confuses, in *Logique et analyse, Publication trimestrielle du Centre national belge de recherches de logique*, Nauwelaerts printing, mars 1978, p. 3

126 DUONG L-M., *La notion de raisonnable en droit économique*, Thèse (Droit) Nice Sophia-Antipolis, 2004, p. 4

127 Ce raisonnable qui consiste pour le Professeur KHAIRALLAH en une « mesure normale », mesure qui exprime « la modération, l'adaptation et la proportionnalité », « normalité » qui consiste en « la correspondance d'un modèle préétabli ou improvisé auquel est comparé le sujet ou l'objet considéré ». (KHAIRALLAH G., Le raisonnable en droit privé français, *RTD Civ.* 1984, p. 445) peut faire l'objet d'une conception subjective.

Une conception qui ne peut être retenue sous peine de voir tout produit être potentiellement qualifié d'aliment, lorsque nous savons par exemple, que certaines personnes souffrant de pica estiment raisonnable d'ingérer des craies, de la terre, du sable, du papier, des cheveux...

Aussi afin d'éviter toute « dérive » il nous semble incontournable de percevoir ce raisonnable de manière objective, cet objectivisme consacrant selon nous cet apport impératif de nutriments, la conception du Conseil National de l'Alimentation suivant laquelle il paraît de « bonne politique » de considérer largement l'expression d'ingestion susceptible d'être raisonnable ne pouvant par conséquent être partagée. (V. Conseil National de l'Alimentation, Avis (9 novembre 2004) n°48 sur la préparation de l'entrée en vigueur, au 1er janvier 2005, de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises, p.15)

## SECTION I . L'APPORT DE NUTRIMENTS, IMPERATIF INHERENT A UNE INGESTION RAISONNABLE

La modernisation des modes de vie aidant (travail féminin<sup>128</sup>, civilisation du bureau<sup>129</sup>, augmentation considérable des loisirs<sup>130</sup>,...), notre rapport avec l'aliment est en pleine mutation : son mode d'achat a évolué, sa consommation est de plus en plus déstructurée<sup>131</sup>.

Pourtant cette situation ne doit pas nous faire oublier que l'aliment reste encore un « tisseur » de liens sociaux. Nos repas peuvent être des instants privilégiés de partage, de communication, en permettant de nouer à table autour d'un plat ou d'un bon verre de vin<sup>132</sup> toutes sortes de relations entre les mangeurs.

Et à son tour cette dimension de l'aliment ne doit pas nous faire occulter que le fait de manger est avant toute chose physiologiquement indispensable pour l'Homme.

Car ce dernier a besoin de nutriments pour vivre.

Et seul l'aliment lui en offre la possibilité (§1), tout en lui permettant par la même de contribuer au fonctionnement optimal de son organisme (§2).

---

128 Les activités alimentaires domestiques sont prises en charge par 80% des femmes mais elles cherchent de plus en plus à s'en libérer : « la transmission intergénérationnelle des savoirs culinaires se réduit et les femmes des jeunes générations savent moins faire la cuisine. Le modèle alimentaire de la maîtresse de maison et de la mère au foyer s'estompe dans les classes aisées et moyennes au profit d'un modèle de femme égale de l'homme » - LAMBERT JL., LAMBERT A., FRIANT-PERROT M., GUILLOTREAU P., CHEVASSUS-LOZZA E., *La gouvernance de l'alimentation*, 20ème anniversaire du Conseil National de l'Alimentation, 15 février 2005, p. 5

129 V. FISCHLER C., *L'omnivore*, op. cit, pp. 183-186

130 De nos jours, les dépenses consacrées à l'alimentation ne cessent de se réduire dans le budget des Français au profit notamment des loisirs, transports ou autres dépenses de santé (V. INSEE, *Fiches thématiques*, INSEE, 2006, 71 p. ; INSEE, *Le commerce en 2004. Hausse de l'activité hors alimentation*, Insee Première, n°1023, juin 2005, 4 p. ; INSEE, *La consommation des ménages en 2004, une croissance soutenue par les TIC, le logement et les transports*, Insee Première, juillet 2005, n°1033, 4 p.).

Si bien qu'en France le coefficient du budget alimentaire n'est plus que de 21% (dépenses hors domicile comprises).

131 Si auparavant trois repas jalonnaient la journée, avec souvent un goûter en sus, aujourd'hui cette rigidité traditionnelle laisse place à une souplesse accrue : repas sautés, suppressions d'un plat dans la séquence, simplifications du repas du soir, horaires irréguliers sont de plus en plus fréquents.

132 « La consommation de boissons alcoolisées et de certains produits alimentaires, permet de créer des temps de sociabilité, des occasions collectives. Il agit comme un lubrifiant social, c'est-à-dire un moyen de lever les inhibitions naturelles de l'individu, d'effacer provisoirement les barrières dressées par les usages, les réticences, les difficultés de la communication. Mais à plus forte dose, il devient désintégréateur ». - FISCHLER C., *L'omnivore*, op. cit., p. 83

## §1 . UNE INGESTION VITALE

**24. La régulation naturelle des prises alimentaires** - Tout au long de sa vie l'être humain a des impératifs biologiques<sup>133</sup>, la sensation de faim<sup>134</sup>, de soif<sup>135</sup> étant là pour lui rappeler, une commande neuro-hormonale régulant même cette prise vitale de nutriments **(A)** qui sont tout naturellement assimilés par son corps dès lors qu'ils lui sont fournis **(B)**.

### A . DES BESOINS ELEMENTAIRES A SATISFAIRE

**25. La pyramide des besoins de MASLOW** - Dans sa pyramide de la hiérarchie des besoins, le psychologue américain Abraham MASLOW a pleinement conscience du caractère primordial des prises alimentaires. Car MASLOW considère que l'Homme ne peut atteindre sa plénitude psychique que lorsqu'il a comblé tous ses besoins qui sont structurés en cinq niveaux.

Au sommet, se trouve la réalisation de soi au travers notamment d'une œuvre ou d'un engagement. Cette réalisation de soi n'est possible que lorsque l'estime de soi est atteinte. Un estime de soi qui elle-même n'est permise qu'en cas de satisfaction des besoins sociaux qui peuvent prendre forme autour du sentiment d'appartenance à un groupe ou de l'estime des autres. Des besoins sociaux qui à leur tour

---

133 En ce qui concerne les prises alimentaires, il faut constater : un cycle de 4 heures chez le nouveau-né ; un cycle pouvant aller jusqu'à 8 heures chez l'enfant de 6 ans ; l'adolescent qui ne cesse de manger pour que ses besoins soient satisfaits, tandis que parallèlement l'adolescente ne mange que trop peu par crainte de grossir ; l'adulte dont le cycle est rythmé par les repas ; les personnes âgées qui se doivent de manger régulièrement, puisqu'ils ne peuvent faire face à un jeûne prolongé.

134 « *Le mouvement et la vie occasionnent, dans le corps vivant, une déperdition continuelle de substance ; et le corps humain, cette machine si compliquée, serait bientôt hors de service, si la Providence n'y avait placé un ressort qui l'avertit du moment où ses forces ne sont plus en équilibre avec ses besoins. Ce moniteur est l'appétit. On entend par ce mot la première impression du besoin de manger. L'appétit s'annonce par un peu de langueur dans l'estomac et une légère sensation de faim* ». - BRILLAT-SAVARIN A., *Physiologie du goût*, op. cit., pp. 66-67

135 « *Une série de symptômes manifestent la soif. Bien que très influencé par la prise d'aliments, cet état est néanmoins spécifique et distinct de la faim. Il est éveillé pas des stimuli internes différents. Pour déclencher, soutenir et rassasier le comportement d'ingestion, il rend actifs ou « récompensant » des stimuli externes spécifiques différents de ceux qui sont promus par la faim. (...) Chez l'homme adulte, les éléments gastriques et abdominaux sont absents. La composante principale est buccale : sensation de sécheresse et de constriction perçue au niveau du pharynx, de la glotte et de la langue.*

*Le stimulus, dit naturel, éveillant la sensation de soif et conduisant à la recherche et à la consommation d'eau est constitué, en première approximation, par la privation hydrique et par le déficit qu'elle introduit dans le bilan des entrées et des pertes d'eau de l'organisme.*

*La perte d'eau obligatoire, en l'absence d'un apport concomitant de boisson, crée donc, et de façon cumulative avec le temps, les conditions dites naturelles de la soif et d'une réponse quantitative adaptée de consommation. Toute perte supplémentaire (qui, pour les besoins de la régulation thermique, peut être massive) sera suivie d'une stimulation additionnelle se traduisant par une soif plus intense chez l'homme et une prise d'eau accrue. Jusqu'à l'achèvement de cette réhydratation, l'eau, même bue en grande quantité et dans un temps bref, ne provoque pas la diurèse aqueuse. Au-delà, l'ingestion forcée chez l'homme, entraîne la décharge rénale de surhydratation. La satiété intervient donc à la limite exacte de l'excès que signale la décharge urinaire qui en assure la correction* ». - LE MAGNEN J., *La soif, Base de données - Encyclopédie Universalis*

• V. également : BRILLAT-SAVARIN A., *Physiologie du goût*, op. cit., pp. 129-130

sont tributaires des besoins dits psychologiques tournant autour d'une idée de sécurité, de stabilité, de maîtrise.

Mais tous ne sont finalement accessibles que si et seulement la base par essence fondamentale de cette structure pyramidale est assurée, c'est-à-dire si l'Homme comble ses besoins de maintien de la vie **(1)** en mangeant et en buvant **(2)**.

## 1 . L'EXISTENCE DE BESOINS NUTRITIONNELS

**26. Des besoins structuraux pour la construction des cellules** - Parmi ces besoins pour le maintien de la vie, ou plus précisément parmi ces besoins nutritionnels (terminologie que nous allons privilégier), figurent en toute première place les besoins dits structuraux qui ont pour objectif de fabriquer, faire fonctionner, voire réparer ou remplacer les cellules.

Des cellules qui sont indispensables à tout organisme humain car présentes dès le début de la vie de l'Homme<sup>136</sup>, elles constituent des tissus, tissus qui créent des organes, organes qui sont à l'origine soit de « systèmes » (comme le système immunitaire), soit d'« appareils » (comme l'appareil respiratoire ou l'appareil digestif), tous s'assemblant pour former l'organisme vivant.

Les cellules sont donc l'unité de base indispensable à tout être humain, chacune ayant un rôle autonome qui leur est dévolu<sup>137</sup>, tout en communiquant entre elles pour être à même d'agir de manière coordonnée et complémentaire<sup>138</sup>.

Et c'est justement à ce stade que la membrane cellulaire joue un rôle doublement primordial.

Puisque contenant la cellule, elle est suffisamment hermétique pour permettre cette communication avec les autres cellules mais aussi avec le milieu extracellulaire.

---

136 Dès la conception de l'être humain, s'ensuit une division des cellules issues de celle formée par l'ovule et le spermatozoïde, cellules qui se multiplient pendant sa croissance (à l'enfance et à l'adolescence) et qui se renouvellent sans cesse.

137 Cette fonction leur est dévolue jusqu'à la mort de la cellule ou jusqu'à sa division en deux cellules identiques, phénomène plus connue sous le nom de « mitose » suite auquel les cellules filles se développent et se spécialisent dans une fonction bien précise qui elle aussi demeure jusqu'à leur disparition ou à une nouvelle « mitose ».

138 Il existe quatre classes de cellules, chacune ayant une spécialité qui s'effectue lors de la vie embryonnaire, à savoir : les cellules épithéliales qui permettent les échanges d'ions et de molécules puisqu'elles sont en contact avec l'extérieur ou les cavités de l'organisme ; les cellules nerveuses permettant la propagation de message de tout ordre (à l'origine par exemple des contractions musculaires) ; les cellules musculaires permettant de produire de la force et donc à l'être humain de se mouvoir ; les cellules conjonctives reliant et soutenant les différents composants de l'organisme.



Et surtout puisqu'au préalable, cette membrane agit tel un vase clos à l'intérieur duquel les protéines et leurs acides aminés, les glucides, les lipides, les acides nucléiques indispensables à toute activité cellulaire peuvent être gardés, le cytoplasme<sup>139</sup> s'assurant pour sa part de leur circulation incessante.

Ce qui signifie qu'en l'absence de nutriments issus de denrées alimentaires, ce processus de base ne peut perdurer, eux seuls pouvant contribuer de manière décisive tant à la construction incessante du corps humain qu'à son entretien.

**27. Des besoins énergétiques pour le fonctionnement de l'organisme** - Une fois ce « carburant de base » lui ayant été apporté, l'organisme peut être à même d'en demander davantage pour fonctionner. Car son fonctionnement nécessite des dépenses supplémentaires qui entraînent des besoins traditionnellement considérés comme énergétiques.

Des besoins qui portent premièrement sur la dépense minimum induite par le métabolisme de base, c'est-à-dire les dépenses qui assurent les activités vitales de l'organisme telles que le fonctionnement du cerveau, les contractions cardiaques et musculaires, la respiration ou bien la digestion. Tant de dépenses<sup>140</sup> qui varient systématiquement suivant le « produit de base » de l'individu, produit qui est fonction d'un certain nombre de facteurs comme son sexe<sup>141</sup>, son âge<sup>142</sup>, sa taille, son état physiologique, son activité thyroïdienne, ou bien encore ses facteurs génétiques,...

Des besoins qui deuxièmement sont relatifs à la thermorégulation de l'Homme. Parce que si celui-ci, qui a une température interne de 37°C, ne consomme pas d'énergie supplémentaire lorsqu'il se trouve dans un état thermique neutre compris entre 20°C et 25°C, en revanche il en va tout autrement dès lors que la température s'en écarte positivement ou négativement tout simplement dans la mesure où les

---

139 • Substance organisée constituant la cellule vivante à l'exclusion du noyau, le cytoplasme permet la circulation des nutriments nécessaires à la cellule, et transporte par la même les substances que la cellule élabore, et les déchets qu'induit son activité.

• Ce noyau (non constitutif du cytoplasme) contient tout à la fois l'ADN (acide désoxyribonucléique) qui constitue la centrale des informations sur la cellule (construction, réparation, fonctionnement, mitose), et l'ARN (acide ribonucléique) qui transmet les informations issues des parties de l'ADN aux organites (structures spécialisées contenues dans le cytoplasme) de la cellule.

140 Le métabolisme de base (MB) est généralement calculé suivant les équations de BLACK selon lesquelles :

Pour la femme :  $MB = 0,963 \times (\text{poids en kilogrammes})^{0,48} \times (\text{taille en mètres})^{0,50} \times (\text{âge en années}) - 0,13$

Pour l'homme :  $MB = 1,083 \times (\text{poids en kilogrammes})^{0,48} \times (\text{taille en mètres})^{0,50} \times (\text{âge en années}) - 0,13$ .

Le résultat est donné en mégajoule, un mégajoule valant 1000 kilojoules.

141 Les Hommes en raison d'une masse musculaire supérieure à celle des femmes ont des besoins énergétiques issus de leur métabolisme de base supérieurs. Car en moyenne le corps de l'Homme est composé à 12% de matière grasse de réserve (15% pour la femme), de 3% de matière grasse de constitution (12% pour la femme), de 45% de muscles (36% pour la femme), de 15% d'os (12% pour la femme), et de 25% d'autres tissus (25% pour la femme).

142 A partir de l'âge de 25 ans, les besoins ne cessent de décroître de 2% par période décennale, en raison d'une fonte progressive de la masse musculaire.

contractions musculaires provoquées par cette variation thermique impliquent irrémédiablement des dépenses supplémentaires pour lutter contre le froid ou la chaleur<sup>143</sup>.

Des besoins qui enfin doivent être multipliés par le niveau habituel d'activité physique<sup>144</sup> correspondant aux besoins supplémentaires provenant de ses activités quotidiennes qu'elles soient inhérentes à la vie de tout Homme, qu'elles soient de loisir<sup>145</sup>, ou qu'elles soient professionnelles<sup>146</sup>.

## **28. Les besoins nutritionnels, somme des besoins structuraux et des besoins énergétiques -**

C'est ainsi qu'exprimés en calories<sup>147</sup> les besoins nutritionnels peuvent être déterminés pour chaque classe d'individus<sup>148</sup> afin de permettre aux mangeurs en faisant partie de se donner des repères de consommation, repères qui ne constituent que des valeurs moyennes, d'autant plus que les nourrissons, les enfants, les adolescents<sup>149</sup>, les personnes âgées<sup>150</sup>, les femmes enceintes et

---

143 Ainsi lorsque la température de l'air est de 0°C, la dépense horaire est de 12,6 kJ, passant à 3,6 kJ pour une température de 18°C et à 7 kJ pour une température de 30°C.

144 En moyenne ce Niveau d'Activité Physique (NAP) est de : 1,4 en cas d'inactivité ; 1,6 en cas d'activité usuelle ; 1,8 en présence de sujets actifs ; 1,9 en présence de sujets très actifs féminins ; 2,0 en présence de sujets très actifs masculins.

145 Traditionnellement le besoin en calories par heure est considéré comme étant de 150 kcal pour marcher à 4 km/h, 670 kcal pour courir à 10 km/h, 1000 kcal pour courir à 15 km/h, 1000 kcal pour nager 40 mètres à la minute, 430 kcal pour jouer au tennis, 420 kcal pour couper du bois, 240 kcal pour faire ses courses, 80 kcal pour rester assis, 120 kcal pour conduire sa voiture, 190 kcal pour bricoler ou faire son ménage, 200 kcal pour fumer, ou bien encore 250 kcal pour faire l'amour.

146 Ce niveau d'activité physique lié aux activités professionnelles n'a cessé de diminuer depuis la seconde moitié du XXème siècle compte tenu des progrès techniques : « *La population des pays riches s'est en effet sédentarisée. La modification de l'organisation du travail (par la mécanisation, l'automatisation et la robotisation), le développement des moyens de transport et l'augmentation du confort des différents lieux de vie ont entraîné une réduction des activités physiques. Le niveau moyen de dépenses énergétiques s'est ainsi réduit d'un quart à un tiers, passant de 3000-4000 kilocalories à 2000-3000 kilocalories par jour en quelques dizaines d'années* ». - LAMBERT J-L., LAMBERT A., FRIANT-PERROT M., GUILLOTREAU P., CHEVASSUS-LOZZA E. et LEBOSSE J-C., *La gouvernance de l'alimentation*, op. cit., p. 5

147 ▪ La calorie (du latin calor, « chaleur ») est la quantité de chaleur requise pour que la température d'un litre d'eau puisse s'élever à 15°C, un gramme de lipide apportant 9 kilocalories, contre 4 pour un gramme de protéine ou de glucide, 2,4 par gramme de polyols, 3 par gramme d'acides organiques.  
▪ Mais pour exprimer d'un point de vue quantitatif l'énergie, la calorie n'a pas le « monopole » puisque le Joule est de plus en plus admis par les organisations nationales et supranationales, joule qui correspond au déplacement sur un mètre d'un kilogramme suivant la force 1 de Newton (force communiquée à une masse de 1 kilogramme pour une accélération de 1 mètre par seconde), sachant qu'une kilocalorie (kcal) équivaut à 4,184 kilojoules (kJ), tandis qu'un kilojoule équivaut à 0,239 kilocalorie.

148 Actuellement ces besoins sont fixés à : 2000 et 2600 kcal pour les femmes et les hommes sédentaires, 2300 et 3200 kcal pour celles et ceux ayant une activité physique moyenne, 4000 à 5500 kcal pour les hommes ayant une activité physique intense. - Source : MARTIN A., *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, op. cit.

149 ▪ Il faut en effet pouvoir permettre leur croissance, leur développement physiques, mais aussi leur activité physique intense caractérisant les enfants et les adolescents, si bien que leurs besoins nutritionnels sont de 1200 kcal pour les nourrissons de moins de 3 mois, 1150 kcal pour les nourrissons de 3 à 5 mois, de 1100 kcal pour les nourrissons de 6 à 8 mois, de 1050 kcal pour les nourrissons de 9 à 11 mois, avant de passer à 1200 kcal pour les enfants de 1 à 2 ans, 1200 à 1400 kcal (2 à 4 ans), 1400 à 1600 kcal (4 à 6 ans), 1600 à 2200 kcal (6 à 9 ans), 1800 à 2300 kcal (9 à 11 ans), 2400 à 3000 kcal (11 à 13 ans), 2200 à 2600 kcal (13 à 16 ans), 2400 kcal (16 à 19 ans) - Source : MARTIN A., *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, op. cit.

▪ V. sur les apports nutritionnels conseillés : Infra § 276

▪ V. sur les apports nutritionnels conseillés des nourrissons : Infra NBP 1178

allaitantes<sup>151</sup> ont des besoins énergétiques particuliers compte tenu de la spécificité de leur état physiologique.

Tous ayant néanmoins pour point commun de ne pouvoir combler ces besoins vitaux qu'en mangeant et en buvant (2).

## 2 . UN SEUL MOYEN DE SATISFACTION : MANGER ET BOIRE

Les besoins structuraux et énergétiques touchent les espèces animales et végétales qui présentent néanmoins un particularisme certain.

Dans le règne végétal un phénomène de vie suspendue existe, notamment chez les rotifères<sup>152</sup>, les nématodes<sup>153</sup> ou bien encore les tardigrades<sup>154</sup>. Tandis que pendant les périodes de sécheresse les mousses et les lichens peuvent être en état de vie latente, leurs activités étant alors réduites au minimum, la respiration et le dégagement de chaleur étant infimes, les échanges nutritifs étant surtout nuls<sup>155</sup>.

Dans le règne animal existent des cas connus d'hibernation où l'animal peut vivre durant une longue période sur les seules réserves de graisses qu'il a pu stocker dans son corps durant les périodes au

---

150 « Les personnes âgées ont tendance à diminuer leurs apports alimentaires. De plus, leurs réserves nutritionnelles sont amoindries. Or, leurs besoins énergétiques ne sont pas diminués par rapport à ceux de l'adulte. En effet, la dépense énergétique apparaît souvent abaissée en valeur absolue, mais les apports énergétiques doivent être plus élevés du fait de moins bons rendements musculaire et métabolique. Les nouvelles recommandations conseillent des apports énergétiques équivalents aux dépenses de repos multipliées par un facteur compris entre 1,5 et 1,8. Ils ne doivent jamais être inférieurs à 30-35 kcal/kg de poids ; les besoins caloriques sont estimés en moyenne à 2 000 kcal/jour chez l'homme et 1 800 kcal/jour chez la femme, à moduler en fonction de l'activité physique ». - Centre de recherche et d'information nutritionnelles, *Les besoins nutritionnels des personnes âgées*, p. 1

151 ▪ Un supplément de 100 à 200 kcal est recommandé les deux premiers trimestres de la grossesse, supplément passant à 250 à 350 kcal lors du troisième trimestre, et à 500 à 750 kcal lors de l'allaitement.

• V. CERIN, *Les besoins nutritionnels de la femme enceinte*, 8 p.

Faculté de Médecine de Lille II, *Besoins nutritionnels de la grossesse et de la lactation*, 25 p.

152 Les rotifères constituent une « classe de vers d'eau douce, microscopiques, dont le corps porte une couronne de cils autour de l'orifice buccal, et dont certaines espèces n'ont que des femelles parthénogénétiques ». - Base de données - *Le Grand Robert de la langue française*

153 Les nématodes « sont une classe de némathelminthes, autrement dit de vers au corps allongé, couverts de chitine, aquatiques ou terrestres, parasites, et dont l'unité réside dans la constante du nombre des cellules qui ne s'accroît plus après le stade embryonnaire ». - Base de données - *Le Grand Robert de la langue française*

154 Les tardigrades sont un « ordre d'animaux arthropodes de classe des arachnides, au corps minuscule et vermiforme pourvu de quatre paires de pattes non articulées. Les tardigrades vivent dans la mousse des murs et des toits, dans la terre humide, dans l'eau ». - Base de données - *Le Grand Robert de la langue française*

155 Si la vie latente ou ralentie sont synonymes de vie suspendue, dans tous ces cas l'organisme n'est pas mort puisqu'il peut reprendre la vie active dans toutes ses manifestations dès lors que certaines conditions sont remplies.

cours desquelles il était actif<sup>156</sup>.

Mais pour sa part l'être humain ne peut se passer de nourriture sur une durée aussi longue.

Et si certains recourent à la grève de la faim, si certains pratiquent le jeûne<sup>157</sup>, ces privations totales et volontaires de toute nourriture ne peuvent se prolonger indéfiniment dans le temps sous peine d'être irréversibles, l'interruption des échanges nutritionnels conduisant irrémédiablement à la mort.

**29. Je bois donc je vis** - L'Homme ne peut ainsi se priver d'une eau qui doit même être la première de ses priorités<sup>158</sup>.

Car d'un côté le corps humain est constitué à 65% de ce liquide<sup>159</sup>, même si ces chiffres peuvent varier suivant l'opulence de la personne<sup>160</sup>, son âge<sup>161</sup> et/ou son sexe<sup>162</sup>.

Car d'un autre côté l'Homme connaît quotidiennement des pertes en eau, en raison de son activité naturelle de base (évaporation et transpiration de la peau, ventilation pulmonaire, fonctionnement du

---

156 ▪ Manière de passer à l'hiver, l'hibernation permet aux animaux (ours, marmottes, hérissons, blaireaux, lézards, loirs,...) de conserver leur énergie durant cette période puisque leur métabolisme peut s'abaisser progressivement pour être au plus bas (baisse moyenne de 98%), la température corporelle (qui peut s'approcher de 0°C), les fréquences cardiaques, le rythme respiratoire, le flux sanguin, le taux d'hormones de croissance se trouvant au minimum vital.

▪ En ce qui concerne la nourriture, une longue période avant son hibernation, l'animal stocke beaucoup de nourriture, essentiellement des lipides, et ne mange durant cette hibernation qu'à l'occasion de ses réveils périodiques, réveils pouvant être très espacés, le spermophile (écureuil à petites oreilles) se réveillant par exemple seulement tous les quinze jours.

▪ V. KAYSER C., L'hibernation, *Base de données - Encyclopédie Universalis*

157 Ce jeûne trouve ses origines dans les pratiques religieuses et revêt une valeur expiatoire. Ainsi pouvons-nous observer le jeûne pendant toute la journée chez les musulmans pratiquant le Ramadan, ou celui des chrétiens le mercredi des Cendres et le vendredi Saint, ou bien encore juste avant la communion (autrement dit à partir de minuit) dans quel cas l'on parlera de jeûne eucharistique.

158 Il n'y a pas de vie sans eau... D'ailleurs l'eau est le milieu dans lequel la vie est apparue sur Terre : « il y a environ 3 milliards d'années, sous la forme de cellules vivantes qui furent les ancêtres de tous les êtres vivants actuellement. Pendant 2 milliards d'années, ces cellules primitives, se sont développées et ont évolué vers des formes de plus en plus complexes. Ainsi sont apparus les algues, les poissons et les ancêtres des amphibiens qui ont marqué la première adaptation des êtres vivants hors de l'eau. La vie est née sur la terre ferme il y a seulement 400 millions d'années. Les organismes terrestres ont quitté l'eau, sans jamais pouvoir s'en affranchir totalement (plantes et animaux consomment de l'eau, et sont aussi constitués en grande partie d'eau) ».

[En ligne] Disponible sur : <<http://www.eaurmc.fr/juniors/cahiers-pedagogiques/eau-vie.php>> (Site de l'Agence de l'eau Rhône-Méditerranée et Corse)

159 ▪ Le sang humain contient 83% d'eau, sa présence étant de 79% dans le cœur, 78% dans les poumons, 89% dans les reins, 76% dans muscle, 75% dans le cerveau, 70% dans la peau, et même 22% dans notre squelette et 1% dans l'ivoire des dents.

▪ Les deux tiers de l'ensemble de ce liquide corporel se trouvant à l'intérieur des cellules en constituant le liquide intracellulaire, l'autre tiers se trouvant dans le liquide extracellulaire, c'est-à-dire à 80% dans le liquide interstitiel (liquide remplissant l'espace entre les capillaires sanguins et les cellules) et à 20% dans le plasma.

160 Plus la personne est maigre plus la proportion d'eau est importante.

161 Le temps passant, les tissus se déshydratent, l'eau laisse progressivement place à de la graisse.

162 La proportion d'eau est plus élevée chez les hommes que chez les femmes qui ont une proportion de graisse sous-cutanée plus importante.

tube digestif et des reins<sup>163</sup>), et en raison de son activité physique (augmentation des pertes dues à la transpiration et à la respiration).

Il lui faut donc éviter un déséquilibre hydrique.

Et s'il bénéficie dans cette optique de l'eau métabolique constituée à partir de l'eau produite par les réactions de synthèse de l'organisme, les quelques 200 ml quotidiens que cette eau lui apporte sont bien loin de lui procurer les 2500 ml qui lui sont nécessaires.

D'où l'obligation qui s'impose à lui de compléter cet apport par de l'eau dite préformée (à hauteur d'un litre et demi par jour) et de l'eau contenue dans les aliments (à hauteur d'un litre par jour)<sup>164</sup>.

Une obligation qui est d'autant plus primordiale que si une perte de 2% de l'eau de son organisme provoque chez l'individu une sensation de soif, une perte de 10% entraîne une sévère déshydratation<sup>165</sup>, tandis qu'une perte de 15% rendue possible en cas d'absence d'apport pendant trois jours, est synonyme de mort.

**30. Je mange donc je vis** - Alors certes pour ce qui est des nourritures solides, l'Homme peut s'en priver plus longtemps.

Car si ses réserves énergétiques sous forme de glucides sont épuisées en deux jours, en revanche par la suite le corps peut utiliser pour nourrir les cellules, le sucre emmagasiné dans le foie (glycogène<sup>166</sup>), les protéines issues du cœur ou bien encore des reins.

Et si progressivement, lentement, sûrement, l'organisme puise dans ses réserves pour que les fonctions essentielles lui permettant de vivre agissent tout au moins à minima, la dangerosité qui le guette est

---

163 Les pertes quotidiennes d'eau sont de 400 ml pour l'évaporation de la peau, de 100 ml pour la transpiration de sa peau, de 300 ml pour la ventilation pulmonaire, de 200 ml pour le fonctionnement de son tube digestif et de 1500 ml pour le fonctionnement des reins.

164 Cette teneur en eau est variable selon les aliments, de 100% pour l'eau elle-même, 95% pour la tomate, 90% pour les fruits frais, ou bien encore 35% pour le pain.

165 « On distingue trois grands types de déshydratation. La déshydratation globale, où la perte en eau et en sodium est proportionnelle, provoquée souvent par des pertes d'origine digestive : diarrhées, vomissements, fistules. Dans ce type de déshydratation, la natrémie est souvent peu modifiée. La déshydratation extracellulaire, où la perte en sodium a été largement prédominante et souvent provoquée par des pertes d'origine rénale, peut être notamment induite par des diurétiques. Elle s'accompagne souvent d'une hyponatrémie. La déshydratation intracellulaire, où la perte d'eau l'emporte sur la perte de sodium. C'est le cas notamment dans les brûlures, le coup de chaleur, le diabète insipide, s'il n'est pas compensé par une hydratation orale suffisante ». - BOURNERIAS F., Déshydratation (médecine), Base de données - Encyclopédie Universalis

166 Le glycogène est un « glucide constitué de très longues chaînes ramifiées de molécules de glucose, formant la principale réserve de glucose de l'organisme. La synthèse du glycogène, ou glycogénogenèse, a lieu dans le foie et dans les muscles, à partir surtout du glucose mais aussi d'autres glucides. La dégradation du glycogène, ou glycogénolyse, est l'opération inverse, aboutissant à la libération de glucose, dont le muscle se sert pour produire l'énergie nécessaire à sa contraction. Le foie, quant à lui, relâche le glucose dans le sang, le mettant ainsi à la disposition de tous les organes, qui le captent et le consomment en fonction de leurs besoins énergétiques. Cette fonction glycogénique du foie a été mise en évidence par les travaux du physiologiste français Claude Bernard ». – Larousse Médical, 2006

encore limitée.

Mais en revanche au-delà, cette absence de nutriments est de plus en plus périlleuse puisque si les besoins deviennent moindres en raison du manque de toute activité physique, toute une série de problèmes physiologiques irréversibles voit progressivement voir le jour dans la mesure où le foie se fatigue pour convertir les graisses en énergie<sup>167</sup>, où l'organisme ne peut plus produire des déchets solides qui permettent dans le cadre d'une alimentation normale d'éjecter les toxines, où l'afflux sanguin vers le cerveau diminue, où la perte d'eau et de sodium est à l'origine d'une baisse significative de tensions...

Toutes ces conséquences négatives et non exhaustivement citées conduisent alors à une issue inéluctable, démontrant si besoin en était que les nutriments sont par essence indispensables et doivent caractériser tout aliment dont le mode d'ingestion doit permettre leur assimilation **(B)**.

## **B . DES MODES LIMITES D'INGESTION**

Car pour qu'un produit contenant des nutriments puisse être considéré comme un aliment, encore faut-il qu'il soit destiné à être ingéré par voie buccale, seul ce moyen assurant l'assimilation des nutriments par l'organisme<sup>168</sup> **(1)**.

Tant et si bien que si d'autres modalités d'ingestion peuvent elles aussi être acceptées, ce n'est qu'à titre exceptionnel et dans la mesure où cette ingestion buccale est totalement impossible ou fortement déconseillée **(2)**.

### **1 . LE PRINCIPE : L'INGESTION BUCCALE**

**31. La bouche, préalable indispensable à la digestion de l'aliment** - « *Ne pas parler la bouche pleine* », « *se voir ôter le pain de la bouche* », « *avoir l'eau à la bouche* »,... dans le langage commun cette cavité buccale est associée à l'aliment.

---

<sup>167</sup> Fatigue qui est à l'origine de sa déficience progressive.

<sup>168</sup> D'ailleurs ce n'est pas le fruit du hasard si les métiers de boucher, boulanger, poissonnier, confiseur, chocolatier, traiteur, restaurateur, qui tournent tous autour de l'aliment sont qualifiés de métiers de bouche...

Quoi de plus normal lorsque pour la grande majorité des mangeurs il s'agit de la seule façon raisonnable de se nourrir, elle seule permettant aux nutriments d'être absorbables et donc utilisables.

Puisque les nutriments que nous consommons ont une telle complexité moléculaire que l'organisme ne peut utiliser ces molécules en tant que telles et ne peut exploiter que les seules monomères<sup>169</sup> faisant cette molécule, à l'image des acides aminés des protéines, des oses des glucides, des acides gras des lipides<sup>170</sup>. Si bien qu'une simplification moléculaire s'impose, simplification qui ne peut se faire que lorsque cette ingestion se fait oralement.

**32. La simplification moléculaire** - Concrètement le mangeur peut ingérer un aliment liquide dans quel cas il ne subit pas la moindre modification jusqu'à l'estomac, ou un aliment solide dans quel cas il doit au préalable le mastiquer grâce à son appareil masticateur<sup>171</sup>, autrement dit grâce à ses dents, ce travail se faisant en concomitance avec celui de la langue et des joues.

Les glandes salivaires peuvent alors naturellement sécréter la salive<sup>172</sup> c'est-à-dire le suc digestif, aidées en cela par le système nerveux qui augmente cette sécrétion et permet ainsi la déglutition.

Le bol alimentaire<sup>173</sup> passe ensuite vers le pharynx, qui le fait passer à son tour par l'œsophage, qui lui-même permet son arrivée vers l'estomac, et ce sans la moindre modification chimique ou physique compte tenu de la célérité du parcours œsophagien.

Dans l'estomac, l'aliment (liquide ou solide) peut rester quelques heures durant lesquelles la digestion des protéines peut être amorcée grâce à la pepsine<sup>174</sup> (dont l'action est rendue possible par l'acide chlorhydrique<sup>175</sup>), et surtout pendant laquelle l'aliment passe à l'état semi-liquide (on parle alors de

---

169 Un monomère est une « molécule généralement formée d'un petit nombre d'atomes, capables d'entrer comme unité constituante dans la macromolécule d'un polymère » - Base de données - Le Grand Robert de la langue française

170 Nous pouvons aussi citer le glucose de l'amidon, le glucose et le fructose du saccharose, le glucose et le galactose du lactose, les acides aminés des peptides, les monoglycérides et les acides gras des triglycérides,...

171 V. GAGNON-POULOT V. et MERCIER N., *L'évolution de l'appareil masticateur de l'Homme préhistorique à nos jours*, 14 p. [En ligne] Disponible sur : [http://www.fmd.ulaval.ca/documents/journees\\_2003/7.pdf](http://www.fmd.ulaval.ca/documents/journees_2003/7.pdf)

172 Cette salive est la résultante d'un réflexe humain puisque chaque Homme déglutit près de 2000 bols salivaires par jour, soit un total quotidien d'un litre et demi.

173 Le bol alimentaire constitue donc logiquement une masse alimentaire mastiquée, imprégnée de salive qui est déglutie.

174 La pepsine est une « enzyme contenue dans le suc gastrique et qui transforme les protéines en peptides », autrement dit en « substance protéique formée d'un nombre restreint d'acides aminés ». - Base de données - Le Grand Robert de la langue française

175 L'acide chlorhydrique est « une solution aqueuse de chlorure d'hydrogène. (...) C'est un acide fort, principal constituant des acides gastriques », autrement dit des sucs gastriques produits par les glandes de la paroi de l'estomac. - Base de données - Le Grand Robert de la langue française

chyme gastrique<sup>176</sup>) du fait de la contraction des fibres musculaires, pour être orienté au fur et à mesure vers l'intestin grêle.

Dans ce dernier le duodénum (partie initiale de l'intestin grêle) reçoit ce chyme de même que les sécrétions issues du foie (bile) et du pancréas (suc pancréatique).

Une fois dans le jéjunum (partie intermédiaire de l'intestin grêle) ces sécrétions permettent : pour ce qui est de la bile, l'émulsion des lipides ainsi que leur stabilisation en fines gouttelettes par les lécithines<sup>177</sup> de cette bile ; pour ce qui est du suc pancréatique, l'hydrolyse<sup>178</sup> de ces lipides émulsionnés (lipase pancréatique), des protéines déjà en instance de digestion (trypsine pancréatique), de l'amidon en maltose (amylase pancréatique). Tandis que pour sa part le suc intestinal termine la digestion des glucides.

Toutes ces molécules simplifiées peuvent alors finir dans l'iléon (partie terminale de l'intestin grêle) pour être enfin à part entière des nutriments qui peuvent franchir la paroi de l'intestin grêle et passer dans les capillaires lymphatiques ou sanguins<sup>179</sup> qui assurent la distribution des nutriments à tous les organes puisque les premiers drainent les molécules solubles dans les graisses<sup>180</sup> tandis que les second en font de même pour les molécules solubles dans l'eau<sup>181</sup>.

C'est alors qu'une fois « nourris », il ne reste plus qu'aux organes à gérer la période de jeûne, l'apport des aliments étant fractionné dans la mesure où l'être humain fait généralement trois à quatre repas quotidiennement alors que les cellules ont besoin en permanence de nutriments.

En pratique l'organisme utilise les réserves qu'il a constituées, les tissus utilisant précisément les acides gras provenant de l'hydrolyse des triglycérides, le tissu nerveux utilisant pour sa part le glucose d'où

---

176 Le chyme gastrique est une « bouillie que forme la masse alimentaire au moment où elle passe dans l'intestin après avoir subi l'action de la salive et du suc gastrique ». - Base de données - Le Grand Robert de la langue française

177 La lécithine ou phosphatidylcholine « est naturellement produite par le foie. En tant que phospholipide, elle participe à la membrane des cellules et sert à préserver leur élastoviscosité. Elle est un composant essentiel du système nerveux et constitue près de 30% du poids sec du cerveau et 15% des nerfs ». - Base de données - Le Grand Robert de la langue française

178 On utilise le terme d'hydrolyse car une molécule d'eau est nécessaire pour permettre cette action.

179 • C'est ainsi que nous pouvons parler de digestibilité des aliments puisque les molécules ayant échappé à la digestion ou n'ayant pu être absorbées constituant des déchets c'est-à-dire des matières fécales évacuées par voie anale

• Traditionnellement calculée comme le rapport de la quantité absorbée et de la quantité ingérée, rapport à multiplier par 100, cette digestibilité est variable suivant les aliments qui vont avoir plus ou moins de mal à traverser la paroi intestinale pour passer dans le sang, cette digestibilité est de 97% pour les protéines animales, contre 80 à 90% pour les protéines végétales, le taux de digestibilité des glucides étant généralement aussi fort élevé (95 à 98%), tandis qu'il est quasi nul pour les fibres alimentaires qui ont finalement pour seul rôle de servir de lest.

180 Autrement dit les acides gras et les glycérides...

181 Autrement dit l'eau, les substances minérales, les oses, le glycérol, les acides aminés et les vitamines.



une hypoglycémie progressive qui entraîne la sensation de faim et la recherche corrélative d'aliments qui à leur tour vont perpétuer ce processus vital et naturel qui « malheureusement » ne peut permettre de nourrir tous les mangeurs (2).

## 2 . L'EXCEPTION : L'ASSISTANCE NUTRITIVE

**33. Une assistance limitativement raisonnable** - Pour les seules personnes souffrant d'affections digestives (qu'elles soient ou non cancéreuses) et extra-digestives<sup>182</sup>, et pour lesquelles l'ingestion buccale est impossible ou fortement déconseillée, le recours à l'assistance nutritive<sup>183</sup> peut entrer dans le cadre d'une ingestion raisonnable.

Puisque ce processus peut se substituer artificiellement à la simplification moléculaire pour permettre l'apport à l'organisme de nutriments adéquats tant d'un point de qualitatif que quantitatif.

D'autant plus qu'est évalué au préalable l'état nutritionnel initial du « patient mangeur », cette évaluation permettant de déterminer tout à la fois les nutriments donnés, la fréquence ainsi que la durée de l'apport.

Et que cette nutrition artificielle « *n'a pas d'effet nocif sur les centres de la satiété, ni sur les centres de la soif, si l'équilibre nutritionnel et hydro-électrolytique est bien contrôlé* », sans compter que « *la reprise de l'alimentation orale se passe toujours très bien, à condition qu'elle soit effectuée progressivement (en*

---

### 182 • Nutrition entérale :

- Affections digestives : « *pancréatites chroniques, suites opératoires de péritonites, de sigmoidites suppurées, de résections du grêle inférieur, préparation à la chirurgie colique ou ano-rectale, cancers digestifs non sténosants en cours de traitement lourd (radiothérapie, chimiothérapie)* ».

- Affections extradigestives : « *brûlures ou dermatoses bulleuses ou nécrosantes étendues, états d'hypercatabolisme au cours des agressions sévères (réanimation respiratoire, neurologique, infections graves, tétanos), anorexie mentale, dénutrition associée à la corticothérapie prolongée, à la chimiothérapie ou à la radiothérapie des cancers extradigestifs, maladies neurologiques ou rénales chroniques avec malnutrition sévère* ».

### • Nutrition parentérale :

- Maladies digestives non cancéreuses : « *intestin grêle : syndrome du grêle court ou très court après résection étendue, maladie de Crohn étendue, fistules hautes du grêle, entérite après irradiation abdominale ou pelvienne, malabsorptions prolongées, atteintes digestives des maladies générales et des collagénoses, rebelles à toute autre thérapeutique ; œsophage : œsophagites caustiques aiguës graves ; colon, pancréas (après échec de la nutrition entérale), maladie de Crohn, rectocolite hémorragique, fistule basse de l'intestin, pancréatites, fistules pancréatites ; préparations à la chirurgie : dénutrition préopératoire sévère après échec ou impossibilité de la nutrition entérale ; complications prolongées de la chirurgie digestive (après échec ou impossibilité de la nutrition entérale), fistules digestives hautes, éviscérations, iléus paralytique prolongé* ».

- Cancers digestif en évolution (après échec ou impossibilité de la nutrition entérale) : « *préparation et soutien au traitement lourd (chirurgie, radiothérapie, chimiothérapie) des cancers non dépassés (œsophage, pancréas, estomac, intestin)* ».

Source : MATUCHANSKY C., Nutrition artificielle, Base de données - Encyclopédie Universalis

183 Assistance qui peut se faire exclusivement dans le cadre du milieu hospitalier, ou avec un possible relai au domicile du « patient mangeur ».

2 à 4 jours) et que la maladie initiale ait été contrôlée »<sup>184</sup>.

**34. La nutrition entérale<sup>185</sup>** - La nutrition entérale peut donc participer à une destination nutritive.

Soit par le biais d'une petite sonde souple introduite par voie nasale qui relie l'estomac (sonde nasogastrique) ou le jéjunum (sonde naso-jéjunale).

Soit directement dans l'estomac par une sonde de gastrostomie qui consiste à assurer la communication entre l'« extérieur »<sup>186</sup> et l'estomac, voire même directement dans l'intestin grêle par une sonde de jéjunostomie.

Des possibilités qui sont choisies<sup>187</sup> selon l'état physiologique du « patient mangeur », et qui ont pour point commun de fournir à ce dernier les nutriments à une vitesse de 1 à 3 ml par minute<sup>188</sup>, pour une durée continue de 12 à 24 heures.

Des nutriments qui eux sont issus soit d'aliments prédigérés, soit semi-élémentaires (parmi lesquels figurent obligatoirement des vitamines et minéraux toujours présents dans ce mélange nutritif final fabriqué industriellement<sup>189</sup>), et qui constituent des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales.

---

184 MATUCHANSKY C., Nutrition artificielle, *Base de données – Encyclopédie Universalis*

185 - V. sur la nutrition entérale :

BERNARD P-F., *Précis d'alimentation entérale chez l'adulte*, Editions Hospitalières, 1996, 279 p.

PETIT V., *Nutrition entérale : évaluation des pratiques en réanimation médicale*, Thèse (Médecine) Université de Dijon, 2006

MACHMACHI H-I, *L'alimentation orale et entérale chez les sujets atteints du cancer de l'œsophage*, Thèse (Pharmacie) Paris XI, 2007

WINKA T., *Nutrition entérale à domicile*, Thèse (Pharmacie) Nantes, 2007

- V. sur l'histoire de cette pratique :

« Si Hérodote (Vème siècle av. J-C) relate que les médecins égyptiens pratiquaient des « lavements nutritifs », si les médecins du XVIIème siècle ridiculisés par Molière usaient de moult clystères et si ce type de nutrition entérale par voie rectale était encore utilisé au début du siècle dernier, les premiers essais de sonde gastrique d'alimentation entérale semblent remonter à la fin du XVIIème siècle, la première pompe aurait été imaginée par DUPUYTREN à Paris au XIXème siècle, alors que la première gastrostomie serait l'œuvre de VERNEUIL (Hôtel-Dieu. Paris) en 1876. Principalement utilisée en milieu psychiatrique à la fin du XIXème siècle, la nutrition entérale s'est surtout développée au XXème siècle dans les services de chirurgie dans les phases postopératoires et dans les services de pédiatrie dans les pathologies infectieuses ». - ROFIDAL T., *L'alimentation entérale*, 2006, p. 1

[En ligne] Disponible sur :

[http://www.cesap.asso.fr/3\\_formation\\_documentation\\_ressources/Docs%20PDF/Ress/Aspects\\_%20medicaux\\_alimentation\\_personnes\\_polyhandicapees\\_%20Th\\_Rofidal\\_chap7\\_alimentation\\_enterale.pdf](http://www.cesap.asso.fr/3_formation_documentation_ressources/Docs%20PDF/Ress/Aspects_%20medicaux_alimentation_personnes_polyhandicapees_%20Th_Rofidal_chap7_alimentation_enterale.pdf)

186 V. sur cette pratique de sonde de gastrostomie (pratique bien évidemment réversible) : <http://www.afao.asso.fr/operations/gastro.htm>

187 Généralement la sonde nasale est privilégiée dès lors que la nutrition entérale ne dure que quelques semaines.

188 Vitesse assurée par une pompe.

189 - Les nutriments sont mis en pack ou en bouteille dans des conditions aseptiques.

- La fabrication est industrielle dans la mesure où la fabrication dite « artisanale » a pour risque d'entraîner un manque de fluidité pouvant boucher la sonde.

Puisque en effet ils sont conformes aux dispositions de la directive 1999/21/CE du 25 mars 1999<sup>190</sup> et notamment à son article 2.b selon lequel ces aliments constituent « *une catégorie d'aliments destinés à une alimentation particulière, qui sont spécialement traités ou formulés et destinés à répondre aux besoins nutritionnels des patients et qui ne peuvent être utilisés que sous contrôle médical.*

*Ils sont destinés à constituer l'alimentation exclusive ou partielle des patients dont les capacités d'absorption, de digestion, d'assimilation, de métabolisation ou d'excrétion des aliments ordinaires ou de certains de leurs ingrédients ou métabolites sont diminuées, limitées ou perturbées, ou dont l'état de santé détermine d'autres besoins nutritionnels particuliers qui ne peuvent être satisfaits par une modification du régime alimentaire normal ou par un régime constitué d'aliments destinés à une alimentation particulière ou par une combinaison des deux ».*

**35. La nutrition parentérale<sup>191</sup>** - Bien évidemment une telle conclusion est tout aussi applicable au domaine de la nutrition parentérale à laquelle il est recouru lorsque même la nutrition entérale est insuffisante.

Si ce n'est qu'ici la sonde laisse place à un cathéter qui est introduit sous anesthésie locale ou générale dans le réseau veineux et plus généralement dans la veine cave supérieure.

Et ce, pour apporter également des nutriments exploitables par l'organisme (macronutriments<sup>192</sup> et micronutriments<sup>193</sup>) qui sont contenus cette fois-ci dans une poche nutritive à usage unique contenant un mélange effectué en pharmacie hospitalière dans une atmosphère débarrassée de tout germe.

---

190 Directive 1992/21/CEE relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales du 25 mars 1999 (JOCE n°L91, 7 avril 1999, pp. 29-36).

191 • Parentérale signifiant « *qui a lieu à côté de l'intestin* ».

• V. sur la nutrition parentérale :

CONQUET C., *Alimentation parentérale du prématuré*, Thèse (Pharmacie) Montpellier I, 1992

CHANDESRIIS de FOMBELLE A., *Contribution à la connaissance des principaux mélanges nutritifs destinés à la nutrition orale et entérale chez l'adulte*, Thèse (Pharmacie) Paris V, 2004

FRINGS M. et LATTEUR V., *Les aliments artificiels en fin de vie*, Racine, 2005, 181 p.

NITEMBERG G., ZAZZO J-F., RAYNARD B., *Manuel de nutrition clinique de l'adulte en réanimation*, Elsevier, 2005, 96 p.

Société francophone de nutrition entérale et parentérale, *Traité de nutrition artificielle de l'adulte*, Springer, 2007, 1189 p.

192 Ces macronutriments sont : les « *glucides, lipides, protéines incluant les acides aminés essentiels, les minéraux que sont l'eau, le sodium, le potassium, le chlore, la calcium (en cas de tétanie, de déminéralisation osseuse), le phosphore (en cas de mauvaise oxygénation tissulaire, de déminéralisation osseuse), le magnésium (en cas de tétanie)* ». - MATUCHANSKY C., *Nutrition artificielle, op. cit.*

193 Ces micronutriments sont :

- les « *vitamines hydrosolubles : B1, thiamine (troubles nerveux et cardiaques) ; B2, riboflavine (lésions cutanées et muqueuses) ; B6, pyridoxine (stomatite, convulsions) ; Bc, acide folique (anémie mégalo-blastique) ; B12, acide folique (anémie mégalo-blastique) ; B5, B8 (troubles nerveux) ; C, acide ascorbique (scorbut) ; H, biotine (lésions cutanées) ; PP ; nicotinamide (pellagre)* ».

- les « *vitamines liposolubles : A, rétinol (troubles de la vision) ; D, cholécalférol (ostéomalacie) ; E, tocophérol (troubles génitaux ; infertilité) ; K, phylloquinone (syndrome hémorragique) / Les oligo-éléments : fer (anémie), zinc (lésions cutanées, retard de cicatrisation), cuivre (anémie, neutropénie), sélénium (cardiomyopathie), chrome (diabète, neuropathie), iode (goître, hypothyroïdie)* » - Ibid.

De fait, force est de constater qu'une ingestion raisonnable n'est pas forcément courante, habituelle, mais constitue bien davantage une ingestion équilibrée, réfléchie et sensée.

Tant de qualificatifs qui nous amènent à considérer que l'aliment doit être ingéré avant toute chose aux fins d'assurer un « *double mouvement continu de combinaison et de décombinaison* »<sup>194</sup>, mais que cette ingestion doit se faire par la même avec une adaptabilité tant qualitative que quantitative.

Une double exigence rendue possible par les nutriments qu'il contient, et qui vient par conséquent nous conforter dans notre perception selon laquelle seul un produit tout au moins nutritif peut être qualifié d'aliment (§2).

## §2 . UNE INGESTION RATIONNELLE

Nous avons pu cerner la capacité du mangeur à assimiler des nutriments dont il a un besoin impératif. Explicitons désormais comment dans un tel cadre seul l'aliment peut permettre le plein fonctionnement de l'organisme dans la mesure où ses nutriments peuvent s'inscrire dans un régime alimentaire totalement adapté dès lors que cet aliment est associé à bon escient « à d'autres denrées (A) en proportions convenables (B) »<sup>195</sup>.

Si bien que si l'ingestion n'est pas rationnelle, ce n'est pas l'aliment qui en est responsable mais le mangeur en raison de sa consommation volontairement inadaptée voire malheureusement souvent subie<sup>196</sup>.

---

194 JACQUOT R., MOYSE A., HELLER R. et PASCAUD M, Nutrition, *Base de données - Encyclopédie Universalis*

195 SIMMONET G., *Encyclopédie Universalis*, Tomme Aalto-Althusser, 1995, p. 831

196 • Parmi les nombreux troubles alimentaires existant, nombre d'entre eux ne proviennent pas d'un manque de volonté des mangeurs de consommer des aliments variés dans des quantités modérées : beaucoup de ces mangeurs en sont effectivement les « victimes ».

« Victimes » par manque d'accès à la nourriture, victimes par manque d'accès à certains nutriments (malnutrition qui contrairement à la sous-nutrition a une dimension plus qualitative), victime pour cause de maladie (à l'image de l'anorexie qui se traduit par un manque d'appétit, anorexie qui doit être distinguée de l'anorexie mentale), victimes également pour des raisons psychologiques à l'image :

- des personnes atteintes d'orthorexie et de pica
- de carpophobie (peur des fruits)
- de sitiomanie (besoin impulsif d'absorber des grandes quantités de nourriture)
- d'hyperphagie (prise de grande quantité de nourriture précisément choisie sur une période maximale de deux heures, sans vomissement par la suite)
- de mérycisme (régurgitation et remastication des aliments)
- de boulimie (prise de grande quantité d'aliments, mais non sélectionnés, avec un rituel postprandiale prenant la forme de vomissements, de la prise de laxatifs ou de diurétiques, d'exercice physique excessif, ou bien encore de restrictions drastiques pour essayer de compenser les excès de la crise)
- d'anorexie mentale (restriction alimentaire volontaire avec un désir de lutter contre la faim).

## A . DES NUTRIMENTS DIVERSIFIES

**36. Le lait maternel, un aliment à la composition idéale** - Lorsqu'il naît et pendant les premiers moments de sa vie<sup>197</sup>, l'être humain peut tirer la totalité de ses nutriments du seul lait maternel, dénuée à la composition idéale<sup>198</sup>, inimitable, s'adaptant constamment aux besoins nutritionnels du nourrisson<sup>199</sup> et le rendant plus résistant aux infections<sup>200</sup>.

**37. L'Homme, cet omnivore** - Néanmoins cette alimentation unique ne dure qu'un temps. Très vite il ne peut plus être en mesure de se contenter d'une seule nourriture alors que ses organes doivent jouir les uns les autres de nutriments spécifiques pour jouer pleinement leur rôle.

---

• Appréhendée par BRILLAT-SAVARIN comme un « état de congestion graisseuse où, sans que l'individu soit malade, les membres augmentent peu à peu en volume, et perdent leur forme et leur harmonie primitives » (BRILLAT-SAVARIN A., *Physiologie du goût*, op. cit., p. 215), l'obésité est quant à elle considérée par l'OMS comme une maladie puisqu'elle serait « une accumulation anormale ou excessive de graisse corporelle qui peut nuire à la santé ».

Concrètement pour déterminer si une personne est obèse, son indice de masse corporelle (IMC) est classiquement calculé en divisant pour ce faire la masse en kilogramme par le carré de la taille en mètre, le résultat pouvant alors être analysé : comme un cas normal si l'IMC entre 18,5 et 25 ; comme un cas de surpoids (surcharge pondérale) si l'IMC est compris entre 25 et 30 ; comme un cas d'obésité si l'IMC est supérieur à 30, obésité sévère s'il est compris entre 35 et 40, obésité morbide au-delà.

Mais cette obésité peut provenir de facteurs fort divers, puisqu'elle peut être la résultante d'une ingestion non contrôlée par manque d'envie et avoir une cause purement alimentaire (liée bien souvent à un manque d'activité physique), mais aussi la résultante de causes hormonales (puberté, grossesse,...), iatrogènes (contraception, traitements par neuroleptiques et antidépresseurs,...), héréditaires (contrôle de l'appétit et des dépenses énergétiques), voire culturelles, les femmes obèses étant un symbole de beauté en Mauritanie.

• V. sur l'obésité :

BIRNBAUM P., *Le peuple et le gros*, B. Grauet, 1995, 258 p.

WAYSFELD B., *Le poids et le moi*, A. Colin, 2003, 312 p.

197 • L'Assemblée Générale de l'OMS a émis la recommandation selon laquelle cet allaitement devrait constituer l'alimentation exclusive des nourrissons pendant les six premiers mois de sa vie, allaitement qui pourrait aller jusqu'à ses deux années.

V. Organisation Mondiale de la Santé, *La nutrition chez le nourrisson et le jeune enfant*, 18 mai 2001

• Pourtant en France, la moyenne nationale d'allaitement n'est que de dix semaines. Cette « décision d'allaiter prise avant la grossesse, la multiparité, la catégorie socioprofessionnelle du père élevée, l'acquisition du dernier diplôme de la mère à un âge supérieur ou égal à 19 ans et la proximité du bébé la nuit à la maternité sont associés à une durée plus longue de l'allaitement maternel. En revanche, le sentiment pour la mère que son lait n'est « pas bon » ou en quantité insuffisante pour son enfant, et l'utilisation de biberons de complément en maternité sont associés à une durée plus courte de l'allaitement maternel ». - Ministère des Solidarités, de la Santé et de la Famille - Société Française de Pédiatrie, *Allaitement maternel : les bénéfices pour la santé de l'enfant et de sa mère*, 2005, p. 7

198 Le lait maternel contient 87,5% d'eau, 7% de glucides, 4% de lipides, 1% de protéines, et 0,5% de micronutriments, une telle composition étant très stable aux quatre coins de la planète, seul le mode de vie et d'alimentation de la mère nourricière pouvant changer très légèrement la donne.

199 Lors des trois premiers jours de l'allaitement, le lait est appelé colostrum, et s'avère être moins riche en lipides, moins riche en lactose, moins énergétique, mais parallèlement contribue à protéger davantage le nourrisson au travers d'une teneur accrue en protéines, en cellules immunocompétentes et en oligosaccharides. Puis ce colostrum devient rapidement du lait mature, lait qui change même au cours de la tétée notamment pour ce qui est de sa composition en graisses et en micelles de caséines.

200 • Le lait maternel, sous conditions de durée, sous condition d'exclusivité jouerait un rôle non négligeable en matière de prévention des infections, des allergies, de l'obésité, des risques vasculaires, ou bien encore du diabète de type 1, des maladies cœliaques, des leucémies et cancers, des scléroses en plaques, des maladies inflammatoires du tube digestif.

• V. Ministère des Solidarités, de la Santé et de la Famille - Société Française de Pédiatrie, *Allaitement maternel : les bénéfices pour la santé de l'enfant et de sa mère*, 2005, pp. 26-45

Fort heureusement pour lui, ce mangeur est favorisé en cela par sa qualité d'omnivore<sup>201</sup> qui lui permet, contrairement aux espèces animales exclusivement carnivores ou herbivores, de consommer toutes sortes d'aliments<sup>202</sup> qui peuvent se combiner mutuellement<sup>203</sup>.

Puisque l'aliment lui assure systématiquement le bénéfice d'un ou de plusieurs macronutriment(s) **(1)** et/ou d'un ou de plusieurs micronutriment(s) **(2)**, constituant pour les premiers la matière composant le corps humain<sup>204</sup> ou la ressource énergétique nécessaire à son fonctionnement, les seconds se caractérisant quant à eux par leur participation indispensable dans la réussite de telles actions.

---

201 ▪ L'être humain est omnivore depuis l'origine : « *L'aspect de ses dents le démontre : incisives et canines pour couper la viande, molaires pour broyer les végétaux. Quant aux stries dentaires, elles sont verticales chez les carnivores, tandis que même chez les hommes anciens elles sont obliques* ». - DELLUC B. et DELLUC G., L'alimentation au paléolithique, in *Fédération historique du Sud Ouest, Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs (actes du LIVème Congrès d'études régionales de la Fédération historique du Sud-Ouest – Brantôme, 19-20 mai 2001), Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2002*, pp. 9-10

▪ Et cet omnivore est tiraillé entre cette nécessité de diversification et la méfiance qui est la sienne vis-à-vis des nouveaux aliments. C'est le « *paradoxe de l'omnivore* » pour reprendre les termes du sociologue Claude FISCHLER pour qui « *tout omnivore est soumis à une sorte de double bind, de double contrainte, entre le familier et l'inconnu, entre la sécurité et la variété* » (FISCHLER C., *L'omnivore*, op. cit., p. 64). D'ailleurs toujours selon lui « *la cuisine permet d'atténuer le tiraillement du double bind qui pèse sur l'omnivore. Elle permet de concilier l'innovation « néophyte » et le « conservatisme » (la méfiance) « néophobe »*. Cuisiner, accommoder un aliment, c'est d'une part accommoder la nouveauté ou l'inconnu, littéralement, « à la sauce » ou « à la façon » de la tradition. Mais c'est aussi, d'autre part et simultanément, introduire du familier dans l'inédit, de la variation dans le monotone ». (Ibid., p. 77)

▪ Du fait qu'il soit omnivore, l'être humain peut s'adapter à toutes sortes de milieux. Ainsi, « *pour les évolutionnistes, le fait de pouvoir manger de tout a permis à l'espèce humaine de se déplacer, de s'adapter, d'évoluer dans des milieux très différents, des tropiques humides aux banquises du Grand Nord, et de conquérir ainsi l'ensemble de la planète* ». - RAOULT-WACQ A-S., « *Dis moi ce que tu manges* », op. cit., p. 13

▪ Et Claude FISCHLER de reprendre qu'on se doit de constater qu'il existe une grande diversité de régimes humains et que le « *fait d'être omnivore est porteur d'autonomie, de liberté, d'adaptabilité : il peut subsister à partir d'une multitude d'aliments et de régimes différents, et peut donc s'ajuster aux changements qui apparaîtraient dans son environnement* ». - FISCHLER C., *L'omnivore*, op. cit., p. 62

▪ V. sur la diversité de consommation des aliments par l'Homme omnivore : BENSIMON C., Omnivore, donc sélectif, *Libération*, 13 août 2005

202 ▪ Il est vrai que certains êtres humains privilégient la diète végétale, végétarisme qui connaît d'ailleurs un succès non négligeable la France où l'on compterait près de trois millions d'adeptes, même si cet engouement est bien moindre qu'en Inde où la culture et la religion (le végétarisme est en effet non exigée par le bouddhisme mais s'avère être tout du moins fortement conseillé) sont telles que des labels sont même apposés sur les aliments aux fins d'informer les mangeurs que le fait de les ingérer est compatible avec leur conviction.

▪ Alors que 40% de la population indienne serait végétarienne (Source : Hindu - CNN - IBN - State of the Nation Survey), il en irait seulement de 5% de la population française, ces chiffres étant généralement plus élevés chez nombre de nos proches voisins européens (6% en Espagne, 7% en Grande-Bretagne, 9% en Allemagne, 10% en Italie).

▪ Au sein même des végétariens de tout horizon, existent des variations quant aux formes privilégiées de végétarisme. Nous pouvons trouver les véganistes qui constituent la branche la plus extrême puisqu'ils refusent d'ingérer tout aliment d'origine animale quel qu'il soit (refusant même d'utiliser tout produit d'origine animale comme la cire d'abeille) ; les lacto-végétariens qui refusent de se nourrir de viande mais consommant des produits laitiers ; les ovo-lacto-végétariens qui n'ingèrent que des oeufs et du lait ; les ovo-végétariens qui ne mangent que les œufs parmi les denrées animales ou d'origine animale.

203 A titre d'exemple si l'être humain doit pouvoir bénéficier de protéines, un aliment « A » peut soit lui procurer, soit tout au moins permettre à un aliment « B » de lui apporter en pouvant même favoriser leur absorption si par exemple l'aliment « A » contient des sucres rapides. Nous voilà en présence de possibilités de la plus haute importance qui bien évidemment trouvent des modalités diverses d'application pour tous les nutriments.

204 Le corps humain est composé en moyenne, de 65% d'eau, de 15% de protéines, de 15% de lipides et d'1% de glucides, et de 4% de substances inorganiques (minéraux).

Dès lors il ne reste plus qu'au mangeur à les sélectionner afin d'en tirer pleinement profit<sup>205</sup>.

## 1 . L'INGESTION DE MACRONUTRIMENTS

**38. Les protéines<sup>206</sup>** - Le mangeur ne peut effectivement se passer d'aucun macronutriment, et donc de protéines qui composées d'acides aminés<sup>207</sup> jouent un rôle actif dans la survie de cellules qui doivent les rassembler dans le bon ordre (structure primaire<sup>208</sup>) afin de pouvoir les utiliser.

Et le mangeur ne peut pas seulement se contenter d'un apport minimaliste et/ou épisodique dans la mesure où si l'organisme peut former lui-même certains acides aminés, les cellules défaisant en acides aminés les protéines dont elles n'ont pas l'utilité<sup>209</sup>, si certains acides aminés peuvent être transformés ou peuvent être constitués à partir du glucose, toujours est-il qu'existent des acides aminés dits essentiels<sup>210</sup> qui ne peuvent jamais être fabriqués par notre organisme.

Concrètement lorsque l'individu ingère des aliments, et comme nous l'avons vu, s'en suit une

---

205 V. sur la diversité alimentaire des mangeurs français : « Les données d'une enquête de consommation individuelle représentative de la population française ont été utilisées pour établir un indice de diversité alimentaire. Cet indice repose sur cinq groupes d'aliments (produits laitiers, viandes, céréales, fruits, légumes). Il varie de 1 à 5 suivant le nombre des groupes représentés dans la consommation alimentaire dans une période donnée. La proportion de consommateurs avec un indice maximal de 5 passe de 55,8 % à 81,3 % quand la durée d'observation passe de un à deux jours, et atteint 96,5 % pour une durée de 7 jours. Les indices les plus faibles le sont du fait de la moindre fréquence de consommation des fruits, puis des légumes. L'indice de diversité alimentaire sur un jour présente des différences significatives suivant le sexe, l'âge la catégorie socio-professionnelle et la région. La diversité alimentaire observée sur un jour est plus grande en France qu'aux États-Unis, il reste difficile de relier la diversité alimentaire au statut nutritionnel ou à des états pathologiques, mais l'indice de diversité alimentaire sur un jour donne une idée du comportement alimentaire, et peut utilement compléter des enquêtes de consommations alimentaires ». - CHAMBOLLE M., COLLIERIE DE BORELY A., DUFOUR A., VERGER P., VOLATIER J-L., Etude de la diversité alimentaire en France, *Cahiers de nutrition et de diététique*, 1999, pp. 362-368

206 V. CHEFTEL J-C., CUQ J-L., LORIENT O., *Protéines alimentaires*, TEC & DOC, 1985, 308 p.  
ANIA, Le point sur les protéines, *Alimentation, Nutrition : la lettre de l'ANIA*, novembre-décembre 2008, 2 p.

207 ▪ Les acides aminés sont « des molécules constitutives des protéines. Chaque protéine est caractérisée par son nombre d'acides aminés et leur molécules précises ». - Base de données - *Le Grand Robert de la langue française*

▪ Les acides aminés sont au nombre de vingt : alanine, arginine, asparagine, aspartate, cystéine, glutamate, glutamine, glycine, histidine, isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, proline, sérine, thréonine, tryptophane, tyrosine, valine.

▪ V. sur la phénylalanine : Infra § 194

208 C'est ainsi que le lysozyme, protéine globulaire est formée de 130 acides aminés répartis dans un ordre déterminé.

209 Protéines qu'elles avaient formées à partir d'acides aminés résultant de la simplification moléculaire.

210 Les acides aminés qui ne sont pas synthétisables par l'organisme et doivent de ce fait être apportée par l'alimentation sont : la leucine, l'isoleucine, la lysine, la méthionine, la phénylalanine, la thréonine, le tryptophane, la valine, auxquels il faut ajouter l'histidine qui est un acide aminé essentiel chez l'enfant ou chez certains adultes souffrant de certaines pathologies.

simplification moléculaire.

Une fois effectuée, les cellules ont besoin de reconstruire ces monomères en protéine (anabolisme) tout en produisant de l'énergie pour que ces molécules puissent agir (catabolisme), cette double activité étant appelée métabolisme.

L'organisme pour fabriquer des protéines, utilise les acides aminés issus de cette simplification, auxquels s'ajoutent les acides aminés provenant essentiellement des protéines corporelles dégradées<sup>211</sup>.

Et s'il a besoin de certaines protéines dans lesquelles rentrent dans leur composition des acides aminés dont il ne dispose pas, il peut transformer les acides aminés présents en acides aminés manquants.

Si ce n'est lorsque ces acides aminés sont essentiels.

Leur apport ne peut donc provenir que des seuls aliments qui contiennent des protéines animales (protéines complètes) ou végétales (protéines incomplètes)<sup>212</sup>, les premières étant composées en quantité importante de nombre de ces acides aminés essentiels, tandis que les secondes contiennent les plus rares, ces deux sources étant au final elles-mêmes complémentaires.

**39. Les lipides**<sup>213</sup> - De la même manière l'apport de lipides par les aliments ne peut être négligé ou sporadique puisque d'une part ils facilitent le transport des protéines aux cellules de l'organisme, entrent eux aussi dans la composition de la membrane cellulaire, et sont une source d'énergie pour le corps humain<sup>214</sup>.

Et d'autre part parce que les lipides prennent la structure d'une chaîne de carbones liés entre eux par

---

211 Constituant le pool d'acides aminés.

212 Les sources de protéines sont essentiellement : La viande : viandes maigres : cheval (21% de protéines), filet de boeuf (20% de protéines),.../ Les produits laitiers : fromage [camembert (20% de protéines), gruyère (30% de protéines)], lait [lait entier (3,5% de protéines), lait concentré sucré (10% de protéines)],.../ Les légumineuses : soja en graines (35% de protéines), haricots secs (19% de protéines),.../ Les produits céréaliers : pâtes, semoule (13% de protéines),...

213 - V. BRISSON G., *Lipides et nutrition humaine*, Masson, 1982, 192 p.

KARLESKIND A., *Manuel des corps gras*, TEC & DOC, 1992, 1579 p.

GRAILLE J., *Lipides et corps gras alimentaires*, TEC & DOC, 2003, 469 p.

▪ Les sources de lipides sont essentiellement : Les charcuteries : rillettes (44,2% de lipides), jambon cru (50% de lipides), saucisson (26% de lipides),.../ Les fruits à coques : noix (51,5% de lipides), arachide salée (49,8 % de lipides),.../ Les matières grasses : huile (100% de lipides), beurre (84% de lipides),...

214 30% des sources d'énergie du corps humain sont lipidiques.



une simple liaison dans quel cas on parle d'acides gras saturés<sup>215</sup>, ou par une liaison au moins double dans quel cas on parle d'acides gras insaturés<sup>216</sup>.

Or ces derniers sont eux-mêmes considérés soit comme étant naturels<sup>217</sup>, soit comme étant indispensables puisqu'ils ne peuvent eux aussi être synthétisés par l'organisme.

Acide linoléique et acide alpha-linolénique ont donc une source uniquement alimentaire, le mangeur devant privilégier à cet effet les graines et huiles qui en contiennent<sup>218</sup>.

**40. Les glucides<sup>219</sup>** - Alors effectivement les glucides peuvent être créés de novo : à partir des oses<sup>220</sup> provenant des glucides à un sucre (à savoir les monosaccharides à cinq carbones<sup>221</sup> que sont le ribose et le désoxyribose, ou à six carbones<sup>222</sup> que sont le glucose<sup>223</sup>, le fructose<sup>224</sup> et le galactose<sup>225</sup>) ; à partir

---

215 ▪ Provenant essentiellement des graisses animales (viande, lard, beurre, lait, fromage,...), les acides gras saturés consommés en excès augmenteraient le taux de cholestérol dans le sang pouvant causer une altération de l'intégrité des parois des artères coronaires, et donc être source de risques cardio-vasculaires.

▪ Constituent notamment des acides gras saturés : l'acide valérique, l'acide undécyclique, l'acide margarique, l'acide cérotique, ou bien encore l'acide mélistique.

216 ▪ Les acides gras insaturés proviennent essentiellement des huiles végétales : colza, olive, maïs (à l'exception de l'huile de palme et de l'huile de coco qui sont riches en acides gras saturés), et auraient une action préventive sur les maladies cardio-vasculaires.

▪ De plus existent des acides gras insaturés trans issus de l'hydrogénation industrielles des huiles végétales, acides que l'on consomme donc essentiellement par le biais de produits industriels comme la pâte à pizza, ou bien encore les gâteaux, et qui pour leur part pourraient provoquer de graves troubles cardiaques.

V. AESA, *Avis du groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies relatif à la présence d'acides gras trans dans les aliments et aux effets sur la santé humaine de la consommation d'acides gras trans*, 8 juillet 2004, 49 p.

217 Constituent notamment des acides gras mono-insaturés naturels c'est-à-dire issus d'une seule double liaison entre les carbones : l'acide oléique, érucique, nervonique, palmitoléique..., l'acide arachidonique étant pour sa part un acide gras poly-insaturé naturel puisqu'il fait l'objet de plusieurs doubles liaisons carboniques.

218 Du grec « linon » (les lins) et « oléique » (relatif à l'huile), l'acide linoléique se trouve essentiellement dans l'huile de lin, de colza et de soja, l'acide alpha-linolénique ayant pour sa part une place privilégiée dans les graines et huiles de lin, noix, soja, sauge ou chanvre.

219 V. LOUISOT P., *Glucides*, 2ème édition Simap, 1973, 127 p.

MESSING B-L. et BILLAUX M-S., *Biodisponibilité des glucides des aliments*, Arnette Blackweu, 1995, 115 p.

220 Par exemple l'amidon peut être simplifié en maltose lui-même simplifié à son tour en glucose.

221 Autrement dit de pentose.

222 Autrement dit d'hexose.

223 ▪ « Le glucose est obtenu par saccharification de l'amidon (maïs, blé) ou de la fécule (pomme de terre, manioc) en présence d'acide chlorhydrique. On obtient du glucose cristal par concentration d'un jus d'hydrolyse à teneur moyenne en glucose. Utilisé en confiserie, dans la fabrication des fruits confits, des liqueurs, du nougat, il contient 40% de maltose, à côté du glucose. Le glucose massé (75% de glucose) provient de la concentration d'un jus fortement hydrolysé. Il sert dans l'industrie chimique et la tannerie. Le dextrose est du glucose pur obtenu par hydrolyse complète ». – Larousse Médical, 2006

▪ Le glucose a un pouvoir sucrant de 70, son origine alimentaire étant essentiellement le miel, le raisin et l'amidon.

▪ Ce pouvoir sucrant est la valeur sucrante par rapport à la valeur de référence que constitue le saccharose, c'est-à-dire le sucre blanc (100).

▪ Sans être un glucide l'édulcorant a un pouvoir sucrant de 18000 (V. Infra § 163)

de la simplification des glucides à deux sucres (à savoir les disaccharides qui sont la résultante de l'union chimique de deux monosaccharides comme le saccharose<sup>226</sup>, le lactose<sup>227</sup> et le maltose<sup>228</sup>) ; ou bien encore à partir de la simplification des glucides complexes (au travers des polysaccharides qui doivent être appréhendés comme des polymères de glucose à l'image de l'amidon<sup>229</sup> ou du glycogène). Mais ces glucides<sup>230</sup> ne peuvent pour autant être mis au banc d'une ingestion rationnelle car, que cette ressource glucidique soit utilisable de suite (hyperglycémiant) ou qu'elle contribue à la constitution de réserves exploitables sur du plus long terme (hypoglycémiant), autrement dit suivant son index

---

224 ▪ « Le fructose fait partie des glucides simples, du type hexose (leur molécule comprend six atomes de carbone). Il peut exister tel quel ou bien sous forme de saccharose, formé par l'association d'une molécule de fructose et d'une molécule de glucose. Le fructose apporté par l'alimentation est contenu dans le sucre de table, les fruits (pomme, poire, raisin), le miel. Dans l'organisme, il est transformé en glucose ». - Larousse Médical, 2006

▪ Le fructose a un pouvoir sucrant de 120, les fruits étant son origine alimentaire.

225 ▪ « Le galactose est un hexose (glucide simple à six atomes de carbone). Il peut être combiné à d'autres glucides simples pour former des glucides plus complexes ; en particulier, l'association d'une molécule de galactose et d'une molécule de glucose forme le lactose, un autre glucide caractéristique du lait. La principale source de galactose est le lait. Selon les besoins de l'organisme, il est alors retransformé en glucose (source d'énergie) ou bien utilisé pour synthétiser des glucides complexes (faisant partie de la structure des cellules). La déficience héréditaire d'une enzyme participant aux transformations du galactose, la transférase, provoque une maladie appelée galactosémie congénitale ». - Larousse Médical, 2006

▪ Le galactose a un pouvoir sucrant de 30, le lait étant son origine alimentaire.

226 ▪ Sucre commercial extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre, « le saccharose est un solide incolore, très soluble dans l'eau, peu soluble dans l'alcool et insoluble dans l'éther. Il fond à 160°C et se résolidifie sous forme de solide amorphe (sucre d'orge) ; à température plus élevée, il perd de l'eau et brunît en donnant le caramel. À température encore plus élevée, il charbonne. Le saccharose naturel est dextrogyre et non réducteur. Par hydrolyse, il conduit à un mélange de glucose (réducteur) et de fructose, mélange lévogyre (phénomène d'inversion du saccharose) ». - Larousse Médical, 2006

▪ Le saccharose a un pouvoir sucrant de 100, ses origines alimentaires étant le sucre de canne et les betteraves.

227 ▪ « Le lactose est un disaccharide (association de deux sucres simples) formé par l'union d'une molécule de glucose et d'une molécule de galactose. Le lait de femme en comprend un peu plus (6,5%) que le lait de vache (5%). Les cellules de la muqueuse de l'intestin grêle contiennent une enzyme, la lactase, ou galactosidase, qui décompose le lactose en glucose et en galactose, lesquels passent ensuite dans le sang ». - Larousse Médical, 2006

▪ Le lactose a un pouvoir sucrant de 30, le lait étant son origine alimentaire.

228 ▪ Connu sous le nom de sucre de malt (car il apparaît dans les grains d'orge en germination), le maltose est un disaccharide formé par l'union de deux molécules de glucose.

▪ Le maltose a un pouvoir sucrant de 33, l'amidon étant son origine alimentaire.

229 ▪ **Définition** : L'amidon est une « réserve glucidique intracellulaire, insoluble dans l'eau, hautement polymérisée ». Il est « abondant dans les grains de céréales (30 à 80% de la matière sèche), les graines de légumineuses (25 à 50%) et les tubercules (60 à 90%). On l'extrait principalement de céréales (maïs surtout, blé, riz), de la pomme de terre (fécul) et du manioc (tapioca). L'amidon est insoluble dans l'eau froide. Dans l'eau chaude, les grains se désorganisent et se solubilisent (empois d'amidon), mais les molécules d'amidon se réorganisent lorsque la température s'abaisse. Ces phénomènes sont à la base des propriétés épaississantes, gélifiantes et stabilisantes de l'amidon. Sous l'action d'enzymes, les amylases, il est fragmenté en sucres utilisés pour assurer la croissance des plantes. Chez les animaux et l'homme, le même type d'enzymes est mis en jeu lors de la digestion de l'amidon ».

▪ **Utilisations dans les industries alimentaires** : « L'amidon est utilisé tel quel ou après modification chimique, comme enrobant pour des dragées ou des pralines, liant en charcuterie ou ingrédient des crèmes, desserts, glaces, etc. Par hydrolyse chimique ou enzymatique, l'amidon le fragmente. Sa fragmentation totale donne du sirop de glucose, qui peut être converti, grâce à une enzyme d'isomérisation, en isoglucose (fructose), un sirop dont l'importance est considérable dans l'industrie des boissons gazeuses. L'isoglucose remplace le sucre de betterave ou de canne (saccharose) au pouvoir sucrant moins élevé. Le glucose issu de l'hydrolyse de l'amidon peut être fermenté par des micro-organismes en alcool (éthanol) ». - [En ligne] Disponible sur : <http://www.larousse.fr/encyclopedie/nom-commun-nom/amidon/20482>

230 Les sources de glucides sont essentiellement : **Les produits sucrés** : miel (76% de glucides), confiture (70% de glucides), sucre (99,5% de glucides),.../ **Les produits céréaliers** : farine (75% de glucides), maïzena (88% de glucides), riz (77% de glucides),.../ **Les féculents** : pomme de terre (14% de glucides), maïs (23,7% de glucides),...

glycémique<sup>231</sup>, elle joue systématiquement une fonction énergétique majeure.

Une fonction énergétique qui est même bien plus primordiale que celle permise par les lipides<sup>232</sup> en ce qu'elle participe à l'activité du cerveau et du système nerveux, fonction à laquelle se joint de surcroît une activité de construction qui leur est propre<sup>233</sup> et qui ne peut se faire qu'avec la « participation » des micronutriments (2).

## 2 . L'INGESTION DE MICRONUTRIMENTS

**41. Les vitamines<sup>234</sup>** - Puisque quand bien même elles n'ont aucune valeur énergétique, quand bien même le volume extrêmement faible que l'organisme en exige (ne serait-ce que par rapport à la quantité de macronutriments) peut être trompeur quant à leur utilité, les vitamines n'en sont pas moins

---

231 • On parle d'index glycémique de l'aliment, formule inventée par l'équipe de David JENKINS de l'Université de Toronto en 1981 qui s'est basée sur les effets sur la glycémie (c'est-à-dire sur la concentration de glucose dans le sang) que provoquent durant les deux heures après leur ingestion les glucides de cet aliment, en prenant pour base le glucose (dont la valeur considérée est de 100).

Variable suivant le mode de cuisson de l'aliment, suivant les autres aliments qui vont l'accompagner au cours de l'ingestion, suivant enfin l'état physique de l'aliment (liquide ou solide), l'index glycémique est considéré comme faible s'il est inférieur à 55, comme moyen s'il est compris entre 56 et 69, comme élevé s'il est supérieur à 70, sachant que plus l'index est haut (dans quel cas on parlait autrefois de sucres rapides par opposition aux sucres lents), plus les glucides seront utilisables rapidement dans l'organisme.

• Par exemple ont un index glycémique élevé, les frites (95), le pain complet (65), la mayonnaise (60) ; un index glycémique moyen, le surimi (50), l'avoine (40), le jus d'orange (45) ; et un index glycémique faible, les abricots secs (35), le riz (35), l'avocat (10).

• V. sur l'index glycémique des aliments <[http://www.montignac.com/fr/ig\\_tableau.php](http://www.montignac.com/fr/ig_tableau.php)>

• Cet index glycémique ne doit pas être confondu avec l'index insulémique qui constitue l'apport d'insuline que provoque l'ingestion d'un aliment glucidique, puisque lors de cette ingestion les glucides vont passer par le sang, des capteurs vont prévenir le pancréas qui va fabriquer immédiatement de l'insuline pour permettre l'utilisation des oses par les cellules, fabrications qui doivent se faire de manière permanente (production d'insuline basale) et extrêmement rapide sur une courte durée (bolus d'insuline). Car pour un même aliment, l'index glycémique et insulémique peuvent tout à fait varier, à l'image des produits laitiers qui ont un indice glycémique généralement bas, et un index insulémique élevé.

232 50% des sources d'énergie du corps humain sont glucidiques contre 30% pour les lipides.

233 Par exemple pour le cartilage et le mucus.

234 • V. NANI D., *Le dictionnaire des vitamines*, De Vecchi, 1986, 155 p.

MUNNICH A., OGIER H., SAUDUBRAY J-M., *Les vitamines. Aspects métaboliques, génétiques, nutritionnels et thérapeutiques*, Masson, 1987, 428 p.

MAGNIN P., *Les vitamines*, Que sais-je ?, N°11763, PUF, 1992, 127 p.

FESTY D. et DUFOUR A., *Guide des vitamines et des oligoéléments*, Odile Jacob, 2005, 550 p.

• V. pour une définition des vitamines : « *Les vitamines sont des substances organiques de faible poids moléculaire, agissant à faible dose, n'ayant aucune valeur énergétique intrinsèque, devant être apportées à l'organisme incapable d'en assurer la biosynthèse afin de promouvoir la croissance, de maintenir la vie et les capacités de reproduction des animaux supérieurs et de l'homme* ». - GUILLAND J-C. et LEQUEU B., *Les vitamines : du nutriment au médicament*, TEC & DOC, 1992, p. 5

• V. sur l'histoire des vitamines : « *En 1911, un jeune chimiste du Lister Institute de Londres, Casimir Funk, isole, à partir du son du riz, une substance cristallisée, possédant une fonction amine. Comme cette substance se révéla capable de prévenir et de guérir le « béri-béri » expérimental, Funk créa le terme de « vitamine » afin de souligner que cette amine était indispensable à la vie. C'est en 1933, aux Etats-Unis, que Williams et ses collaborateurs isolèrent, à partir de 100 kilos de son de riz, 450 mg de composé cristallisé et publièrent la formule développée exacte de la thiamine (souvent improprement désignée par le terme de vitamine B1). Le terme de vitamine a été étendu par la suite à l'ensemble des substances présentant un caractère indispensable et agissant à des doses très faibles* ». - Ibid.

indispensables.

Elles permettent en effet au corps d'utiliser les protéines, lipides et glucides puisqu'elles amorcent et activent le processus de dégradation et d'oxydation de ces nutriments et leur assimilation.

Et qui plus est, au-delà de cette activité essentielle chaque vitamine joue de manière supplémentaire un rôle spécifique dans l'organisme qu'elle assume seule ou en complément d'un macronutriment qui a fondamentalement besoin de cette aide complémentaire.

**42. Les vitamines liposolubles** - Ainsi faisant partie des vitamines liposolubles (c'est-à-dire étant solubles dans les graisses), la vitamine A (rétinol)<sup>235</sup> participe à l'amélioration de la vision et la qualité de la peau, ainsi qu'au renforcement du système reproductif et le système immunitaire.

La vitamine D (calciférol)<sup>236</sup> contribue à l'absorption du calcium et donc par la même participe à la robustesse du squelette humain.

La vitamine E (tocophérol)<sup>237</sup> protège les tissus contre l'oxydation et les intoxications.

Les vitamines K1 (phylloquinone) et K2 (ménaquinone)<sup>238</sup> ont un rôle antihémorragique et permettent la fixation du calcium par les os.

**43. Les vitamines hydrosolubles** - Et les vitamines hydrosolubles (c'est-à-dire solubles dans l'eau) n'en sont pas moins utiles.

La vitamine B1 (thiamine)<sup>239</sup> s'occupe de la transformation de l'énergie des glucides en assurant par la même le fonctionnement des cellules nerveuses et du cœur.

---

235 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine A : les abats, les viandes, les poissons gras, les produits laitiers (lait, beurre, fromage), le jaune d'œuf,...

▪ L'insuffisance de vitamine A peut entraîner une croissance insuffisante et une cécité progressive.

236 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine D : les viandes de volaille, le foie, le poisson, les produits laitiers (beurre, lait), les œufs,...

▪ L'insuffisance de vitamine D peut entraîner le rachitisme et l'hypocalcémie (baisse du taux sanguin du calcium).

237 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine E : les huiles, le beurre, les céréales complètes,...

▪ L'insuffisance de vitamine E peut entraîner la stérilité, l'anémie hémolytique du nouveau-né (destruction des hématies, c'est-à-dire des globules rouges par les anticorps présents chez la mère).

238 ▪ Constituent des sources alimentaires des vitamines K1 et K2 : poissons, foie, œufs, légumes verts (salades, épinards), céréales,...

▪ L'insuffisance de vitamines K1 et K2 peut être source d'hémorragie.

239 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine B1 : les abats, le jaune d'œuf, les légumineuses (lentilles, haricots), les produits à base de céréales complètes (pain, riz, pâtes et muesli), les fruits oléagineux (noix, amandes),...

▪ L'insuffisance de vitamine B1 peut entraîner une atteinte du système nerveux (polyneuropathie), des œdèmes, une atteinte inflammatoire du myocarde (myocardite), une insuffisance cardiaque et des troubles neurologiques.

Les vitamines B2 (riboflavine)<sup>240</sup>, B3 (niacine)<sup>241</sup>, B5 (acide pantothénique)<sup>242</sup> convertissent quant à elles l'énergie des lipides et des protides.

La vitamine B6 (pyridoxine)<sup>243</sup> synthétise les protéines, tout comme la vitamine B9 (acide folique)<sup>244</sup>.

La vitamine B8 (biotine)<sup>245</sup> a pour fonction de renouveler le glucose et d'élaborer les acides gras.

La vitamine B12 (cobalamine)<sup>246</sup> contribue au fonctionnement de l'hémoglobine du sang et du système nerveux.

Quant à la vitamine C (acide ascorbique)<sup>247</sup> qui est certainement la plus primordiale de toutes, elle participe tout à la fois à la structure des os, des cartilages, des dents, de la peau. Elle agit dans la synthèse hormonale, contribue à la résistance contre les infections et l'oxydation, et protège également d'autres vitamines à l'image des vitamines A, E et B12.

C'est la raison pour laquelle elles doivent toutes être présentes dans l'organisme, présence qui ne peut se faire que par le biais d'une alimentation adaptée, cet organisme n'étant pas capable à nouveau de les synthétiser<sup>248</sup> (ou alors dans des quantités très insuffisantes). Et d'une alimentation régulière puisque si les vitamines liposolubles peuvent être stockées dans les graisses, en revanche les excès quotidiens des vitamines hydrosolubles sont éliminés directement par voie urinaire.

---

240 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine B2 : les viandes et abats, les produits laitiers, les légumes verts (épinards),...

▪ L'insuffisance de vitamine B2 peut entraîner des lésions des lèvres, de la langue et des yeux.

241 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine B3 : les viandes de lapin, la volaille et le porc, le thon, les légumes secs (pois), les céréales complètes, les fruits oléagineux,...

▪ L'insuffisance de vitamine B3 peut entraîner des maladies du cuir chevelu, le pellagre (diarrhée, démence, dermatite).

242 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine B5 : les abats, les viandes, les oeufs, les champignons, les avocats,...

▪ Son insuffisance dans l'organisme étant impossible.

243 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine B6 : les abats, les viandes, le thon, le chou, les féculents (pomme de terre, maïs),...

▪ L'insuffisance de vitamine B6 peut entraîner des lésions cutanées, des troubles neurologiques, des atteintes au système nerveux .

244 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine B9 : les abats, les viandes, les oeufs, les végétaux verts et tomates, les céréales complètes, la banane,...

▪ L'insuffisance de vitamine B9 peut entraîner des troubles digestifs et neurologiques.

245 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine B8 : les abats, les produits laitiers, le jaune d'oeuf, les légumes secs (lentilles), les céréales complètes (avoine, blé), les fruits oléagineux (noix),...

▪ L'insuffisance de vitamine B8 peut entraîner des troubles digestifs, des troubles de la marche et de l'équilibre.

246 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine B12 : les abats, les viandes, les poissons, les oeufs, le laitage,...

▪ L'insuffisance de vitamine B12 peut entraîner des douleurs neurologiques.

247 ▪ Constituent des sources alimentaires de la vitamine C : les fruits (notamment les agrumes, les fraises, les kiwis), les légumes (le chou, la salade), les pommes de terre,...

▪ L'insuffisance de vitamine C peut entraîner des maladies cardio-vasculaires et de l'hypertension, des septicémies, des hémorragies.

248 A l'exception néanmoins des vitamines K1, K2, B8 et B12 qui sont synthétisées par les bactéries intestinales.

#### 44. Les minéraux<sup>249</sup> : sels minéraux et oligoéléments - Et il en va de même pour les minéraux.

Eux aussi ne sont pas une source d'énergie à proprement parler, ne sont pas tous synthétisables par un organisme qui les supprime rapidement par les reins, permettent aux macronutriments d'être utilisés (les minéraux agissant à cet effet en collaboration avec les vitamines), et apportent au corps une contribution qui leur est spécifique.

Et ce que ces minéraux soient des oligoéléments<sup>250</sup> (microéléments) comme le bore<sup>251</sup>, le chrome<sup>252</sup>, le cobalt<sup>253</sup>, le cuivre<sup>254</sup>, le fluor<sup>255</sup>, l'iode<sup>256</sup>, le manganèse<sup>257</sup>, le molybdène<sup>258</sup>, le nickel<sup>259</sup>, le sélénium<sup>260</sup>,

---

249 V. Institut Français pour la nutrition, *Les minéraux*, IFN, 1995, 115 p.

CORPET D., Minéraux, in *RIBOLI E. (coord.), Alimentation et cancer, TEC & DOC, 1996*, pp. 385-404

250 ▪ Tous ces micronutriments représentent à eux tous moins d'un gramme par kilogramme de poids corporel puisque notre corps comprend par ordre décroissant : 10 g de fer ; 9,8 g d'iode ; 6,5 g de fluor ; 2g de zinc ; 3 g de fer ; 0,02 g de manganèse ; 0,1 mg de cuivre ; 0,005 de cobalt ; traces de chrome, molybdène, nickel, sélénium, vanadium, de silicium et de zinc.

▪ Dans la mesure où des doutes existent quant au caractère essentiel pour l'organisme de certains oligoéléments, par conséquent nous ne développerons pas les oligoéléments concernés (arsenic, titane, tellure,...).

251 ▪ Le bore contribue au métabolisme du calcium et du magnésium, participant ainsi à la bonne santé des os et des articulations, son manque n'étant néanmoins problématique que s'il s'accompagne d'autres carences.

▪ Constituent des sources alimentaires du bore : les fruits, les légumes et les céréales,...

252 ▪ Le chrome agit dans le métabolisme du sucre, son manque pouvant affecter la capacité de régulation du niveau de sucre dans l'organisme par l'insuline.

▪ Constituent des sources alimentaires du chrome : la levure de bière, le foie de veau, les légumes (brocolis, haricots verts), ou bien encore les jaunes d'œuf,...

253 ▪ Le cobalt favorise l'action des globules rouges, son manque pouvant participer à l'apparition de l'anémie.

▪ Constituent des sources alimentaires du cobalt : les lentilles, les haricots blancs, le blé entier, les radis,...

254 ▪ Le cuivre participe à la synthèse des protéines, à la pigmentation de la peau, des cheveux, de l'iris oculaire, son manque pouvant entraîner une irrégularité cardiaque ou circulatoire.

▪ Constituent des sources alimentaires du cuivre : les huîtres, les crustacés, le foie de veau, les céréales complètes, les légumineuses,...

255 ▪ Le fluor permet de renforcer l'émail des dents et des os, son manque causant le développement de l'ostéoporose et des lésions carieuses.

▪ Constituent des sources alimentaires du fluor : le poisson, les crustacés, les abats, les céréales complètes, les légumes (épinard, carotte, chou), la peau des pommes de terre, le thé, la bière, le vin,...

256 ▪ L'iode permet la fabrication de la thyroxine, son manque pouvant entraîner une insuffisance thyroïdienne, un retard de croissance, des troubles mentaux.

▪ Constituent des sources alimentaires de l'iode : l'huile de foie de morue, le saumon, la morue, les coquillages,...

257 ▪ Le manganèse est utile au fonctionnement du cerveau, du système respiratoire et reproductif, et permet également le développement des dépenses immunitaires, son manque étant source de problèmes osseux et d'une hausse du taux de cholestérol.

▪ Constituent des sources alimentaires du manganèse : les céréales complètes, les légumineuses, les légumes à feuilles vertes, les fruits secs (pruneau, raisin sec),...

258 ▪ Le molybdène est connu pour son rôle dans les réactions enzymatiques formant l'acide urique (produit de la dégradation de l'ADN), et participe comme le fluor à la protection de l'émail des dents.

▪ Constituent des sources alimentaires du molybdène : les céréales complètes, les légumineuses, les légumes, le foie,...

le silicium<sup>261</sup>, le vanadium<sup>262</sup>, le zinc<sup>263</sup>, et le fer<sup>264</sup>.

Ou qu'ils soient des sels minéraux<sup>265</sup> (macroéléments) comme le chlore<sup>266</sup>, le magnésium<sup>267</sup>, le phosphore<sup>268</sup>, le potassium<sup>269</sup>, le sodium<sup>270</sup>, et bien évidemment le calcium<sup>271</sup>.

---

259 ▪ Le nickel est nécessaire au maintien de la structure et du noyau cellulaire, participant par la même au métabolisme des glucides et des lipides, son manque pouvant être synonyme de trouble de foie ou de dermatose.

▪ Constituant des sources alimentaires du nickel : les légumes (chou, épinard, carotte, laitue), le pain complet, le sésame, les crustacés,...

260 ▪ Le sélénium contribue au maintien des muscles squelettiques et cardiaques, des spermatozoïdes, et participe au métabolisme des radicaux libres qui constituent des déchets issus de l'énergie brûlée par l'organisme pour maintenir une température constante de 37° dans l'organisme. Son manque peut être source d'insuffisances cardiaques, de tâches de vieillesse ou de problèmes d'irrigation au niveau du cerveau.

▪ Constituant des sources alimentaires du sélénium : le blé complet, les volailles, le poisson, les fruits, les légumes, la viande,...

261 ▪ Le silicium est un constituant des os, des cheveux, du collagène (rendant nos tissus souples), et contribue à la fixation des autres minéraux dans les os, son manque pouvant causer éventuellement des problèmes cardiovasculaires et de l'hypertension.

▪ Constituant des sources alimentaires du silicium : les céréales non décortiquées, l'ail, ou bien encore la gelée royale,...

262 ▪ Le vanadium participe au bon fonctionnement de la thyroïde, à l'entretien des os, protégeant également les acides gras polyinsaturés en régulant les lipides. Son manque peut être synonyme de troubles de la fertilité, de problèmes osseux.

▪ Constituant des sources alimentaires du vanadium : les olives, l'arachide, les légumineuses, les légumes (épinard, chou),...

263 ▪ Le zinc est un oligoélément essentiel puisqu'il contribue à la transformation de l'énergie des glucides, lipides et protides. Il protège le patrimoine génétique, tout en étant nécessaire aux cellules sanguines, à la peau, aux cheveux, à la peau, aux ongles et aux os. Son manque entraîne notamment un retard de croissance, des troubles du goût, une perte d'appétit, une insuffisance hépatique,...

▪ Constituant des sources alimentaires du zinc : les crustacés, les mollusques les coquillages, la viande, les œufs, les produits laitiers, les légumes, les céréales complètes (avoine, seigle, millet, riz brun, pain complet), les légumineuses, les fruits secs (noix, noisettes), les germes de blé, les graines de quinoa, les levures, les agrumes.

264 ▪ Le fer est un composant de l'hémoglobine des globules rouges, et de la myoglobine (protéine proche de l'hémoglobine capable de transporter l'oxygène vers les muscles), son manque étant cause de fatigue, de capacité physique réduite à l'effort, de moindre résistance aux infections.

▪ Constituant des sources alimentaires du fer : les olives, l'arachide, les légumineuses, les légumes (épinard, chou),...

265 Si les oligo-éléments sont plus que discret d'un point de vue quantitatif, en revanche il en est différemment des sels minéraux qui représentent quant à eux quelque 4% de notre organisme.

266 ▪ Principal acide du suc gastrique (acide chlorhydrique), le chlore est le régulateur de l'équilibre acido-basique de l'organisme, et participe au fonctionnement optimal du foie (il ne fait pas l'objet de carence alimentaire puisque présent dans presque tous les aliments).

▪ Constituant des sources alimentaires du chlore : les légumineuses, les céréales complètes, les légumes (épinard, laitue, chou-fleur), le poisson,...

267 ▪ Le magnésium participe à la transmission neuromusculaire de l'influx nerveux. Son manque peut causer dépression, hyperémotivité, anxiété, et fatigue.

Par ailleurs, il est un composant de l'hémoglobine des globules rouges, et de la myoglobine (protéine proche de l'hémoglobine capable de transporter l'oxygène vers les muscles), son manque peut également causer une capacité physique réduite à l'effort, et une moindre résistance aux infections.

▪ Constituant des sources alimentaires de magnésium : les légumes secs et les céréales complètes.

268 ▪ Le phosphore permet nombre de réactions chimiques de l'organisme (son manque ne pouvant être d'origine alimentaire comme pour le chlore).

▪ Constituant des sources alimentaires de phosphore : les légumineuses, les fruits oléagineux et secs, les céréales complètes, le lait, le fromage,...

269 ▪ Le potassium permet la répartition de l'eau dans l'organisme, participe au réglage de la teneur en eau dans la cellule, à la régulation de la tension artérielle, et à l'oxygénation du cerveau, son manque pouvant entraîner des troubles du rythme cardiaque, ou bien encore le ralentissement du transit.

▪ Constituant des sources alimentaires de phosphore : les légumes secs, les céréales, les fruits secs et séchés, les germes de blé,...

270 ▪ Le sodium participe à l'action du potassium notamment en ce qui concerne la répartition intra et extra-cellulaire de l'eau.

▪ Constituant des sources alimentaires de sodium : le sel marin, les fromages, les viandes et poissons fumés, les charcuteries, les conserves, les biscuits salés, ...

**45. Des nutriments complémentaires** - Puisque dans un organisme d'une extrême complexité, tous ces nutriments s'« entraînent » mutuellement, se complètent aux fins d'assurer un bon fonctionnement d'ensemble, si bien que la carence de l'un est doublement pénalisante dans la mesure où ce nutriment ne peut pas agir et peut également dans le même temps empêcher un autre nutriment d'opérer correctement, voire remettre en cause son action.

Mais si à sa manière chaque aliment doit apporter sa pierre à l'édifice de cette ingestion raisonnable, encore faut-il que le mangeur après avoir fait le bon choix qualitatif, le fasse également sur le plan quantitatif. Une possibilité qui de nouveau est compatible avec tout aliment **(B)**.

## **B . DES NUTRIMENTS QUANTIFIES**

N'importe quel aliment peut totalement s'inscrire dans le cadre d'une juste ration alimentaire, aucun d'entre eux n'étant ni bon, ni mauvais, cette vision manichéenne n'ayant pas lieu d'être.

**46. Le rejet de « diabolisation » de certains aliments** - Nous ne pouvons nier que certains d'entre eux sont traditionnellement mis en avant en raison de leur rôle bénéfique pour la santé<sup>272</sup>.

Tel est le cas du chocolat noir et de son flavanol, du vin rouge et de ses composés phénoliques, du pain, du riz brun, du quinoa et de leurs fibres : tous sont connus comme étant à mêmes d'éviter la constitution de mauvais cholestérol<sup>273</sup> et de prévenir par la même la formation de plaques sur la paroi des artères à l'origine des maladies cardio-vasculaires.

Tel est aussi le cas du café et des légumes verts foncés à feuilles à l'image des épinards, qui permettent respectivement de réduire les risques de maladies du Parkinson, et de détérioration de la rétine.

Du saumon qui est favorable au bon fonctionnement du cerveau, au même titre d'ailleurs que les noix,

---

271 • Le calcium participe notamment à la minéralisation des os, à la coagulation du sang et à la contraction musculaire, son manque pouvant être cause d'ostéoporose, de crampes, de nervosité ou bien encore d'anomalies du rythme cardiaque.

• Constituent des sources alimentaires de calcium : le fromage, les, légumineuses, les sardines, les fruits oléagineux, les laitages,...

272 En tout cas davantage bénéfique que les autres denrées de consommation courante.

273 L'alimentation a une part plus que non négligeable dans ce mauvais cholestérol puisque alors que l'organisme contient 145 g de cholestérol, l'alimentation moyenne quotidienne doit en apporter quelque 500 mg, sachant que pour 100 g d'aliment, la cervelle en contient 2600 milligrammes, le jaune d'oeuf 1400 mg, le rognon cuit 520 mg, le foie cuit 320 mg, contre 0 mg pour les fruits et légumes, 1 mg pour le yaourt maigre et 2 mg pour le lait écrémé.



les huiles végétales, les sardines ou bien encore les fruits et légumes<sup>274</sup>.

De certaines denrées qui peuvent contribuer à la prévention des cancers. Puisque si ce « fléau » est à l'origine de quelques 143 000 décès annuels en France<sup>275</sup>, et s'il provient de causes multiples, l'assiette est un véritable bouclier anti-cancer<sup>276</sup>, le Fond Mondial de Recherche contre le Cancer (WCRF) et le Réseau National Alimentation Cancer Recherche (Réseau NACRe<sup>277</sup>) ayant même été amenés à répertorier les catégories d'aliments susceptibles de réduire fortement ces risques<sup>278</sup>.

Mais parallèlement à cette liste non exhaustive, d'autres aliments semblent être « mis au pilori » comme les charcuteries et leur matière grasse, les œufs et leur cholestérol, les pâtisseries et leur sucre, les fromages et leur sel pour ne citer qu'eux parmi une multitude d'aliments qui font l'objet de nombreux préjugés, certes compréhensibles mais injustifiés.

Compréhensibles car nous ne pouvons que concéder que les aliments sont inégaux nutritionnellement parlant dans le sens où ils ont une propension plus importante à faire atteindre au mangeur le seuil maximal qu'il ne doit pas dépasser pour un nutriment donné.

Injustifiés car aucun aliment ne doit être banni de notre alimentation.

Et finalement nous restons persuadés qu'il vaut mieux manger dans le cadre d'une alimentation diversifiée des nutriments plus enclins à entraîner un déséquilibre nutritionnel dès lors que leur

---

274 V. sur les effets positifs sur la santé des fruits et légumes : BERTHOD G., *Fruits et légumes : prévention en santé publique*, Thèse (Pharmacie) Aix Marseille II, 2005

275 Soit près d'un tiers de la totalité des décès dans notre pays.

276 V. LEDERER J.

- *Alimentation et cancer*, 3ème édition, Maloine, 1986, 315 p.

- *Alimentation et prévention du cancer : comment corriger nos erreurs alimentaires*, Maloine, 1995, 108 p.

JOYEUX H. et SAINT-AUBERT B., *Changer d'alimentation. Comment prévenir les cancers*, OEIL, 1989, 246 p.

MONANY L., *Cancer et alimentation*, Thèse (Pharmacie) Limoges, 1994

RIBOLI E. (coord.), *Alimentation et cancer*, TEC & DOC, 1996, 534 p.

ALLAIN-REGNIAULT M., L'ère des anti-cancérigènes, *Sciences et avenir*, mai 1998, pp. 28-37

PHILLIPS F., *Aliments d'origine végétale et prévention du cancer ?*, INRA, 2003, 40 p.

277 Fond Mondial de Recherche contre le Cancer et Réseau National Alimentation Cancer Recherche, *Alimentation, nutrition et prévention des cancers, une perspective mondiale : application au contexte français*, WCRF et Réseau NACRe, p. 17

278 V. sur la réduction du risque de cancers par aliments consommés en doses nutritionnelles : Ibid, p. 14

Cancer de la bouche et du larynx : légumes, fruits, vitamine C alimentaire ; Cancer du larynx : légumes et fruits ; Cancer du poumon : légumes, fruits, vitamine C alimentaire, caroténoïdes alimentaires, sélénium ; Cancer de l'estomac : légumes, fruits, vitamine C alimentaire, caroténoïdes alimentaires, thé vert, céréales non raffinées ; Cancer du pancréas : légumes, fruits, vitamine C alimentaire, fibres ; Cancer de la vésicule biliaire : légumes ; Cancer du rectum : légumes, fruits, caroténoïdes alimentaires, calcium, fibres ; Cancer du sein : légumes, fruits, caroténoïdes alimentaires, fibres ; Cancer du col de l'utérus : légumes, fruits, vitamine C alimentaire, caroténoïdes alimentaires ; Cancer de la prostate : légumes, lycopène, vitamine E, sélénium ; Cancer de la thyroïde : légumes, fruits, iode ; Cancer de la vessie : légumes et fruits ; Cancer de l'oesophage : légumes, fruits, vitamine C alimentaire, céréales complètes, caroténoïdes alimentaires ; Cancer du foie : légumes.

consommation est modérée<sup>279</sup>, plutôt que de fustiger ces nutriments<sup>280</sup> et de compenser leur rejet en ingérant excessivement les aliments contenant des nutriments prétendument bons pour la santé.

Une telle consommation nous semble doublement négative. D'un côté car la carence en tout nutriment entraîne forcément son impossibilité à jouer le rôle qui doit être le sien dans l'organisme. D'un autre côté car à l'inverse n'importe quel nutriment, quel qu'il puisse être, a systématiquement des conséquences néfastes sur l'organisme dès lors qu'il est absorbé de manière démesurée<sup>281</sup>.

L'« insécurité nutritionnelle » souvent mise exergue ne peut donc être imputée à un produit qui pour participer à une ingestion vitale doit également être sain (**Deuxième Section**).

---

279 ▪ A l'image des *fast-foods* où le recours au gras et au sel est systématique puisqu'il « suffit à rendre presque tous les aliments agréables au palais et c'est leur omniprésence dans le *fast-food* qui explique ce succès auprès d'un éventail quasi infini de consommateurs », consommateurs qui de plus se délectent de pouvoir saisir la nourriture avec ses doigts sans besoin d'intermédiaire ressentant ainsi « une stimulation olfactive beaucoup plus intense qu'en s'aidant d'une cuiller, d'une fourchette ou de tout autre instrument ». - ROZIN E., *Saveurs pour tous*, in BESSIS S., *Mille et une bouches – cuisines et identités culturelles*, Autrement, 1995, pp. 148-154.

▪ V. sur ces *fast-foods* à ce sujet :

FISCHLER C., La « Macdonalisation » des mœurs, in FLANDRIN J-L. et MONTANARI M., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, pp. 859-8799  
RIES P.

- *La fin des mangeurs*, Desclée de Brouwer, 1997, 173 p.

- *Les fils de McDo. La McDonaliation du monde*, L'Harmattan, 1997, 223 p.

- *Petit manuel anti-McDo à l'usage des petits et des grands*, Golias, 1999, 96 p.

280 Ce rejet des graisses et de tous nutriments prétendument mauvais pour la santé peut même virer à l'obsession chez certaines personnes qui souffrent d'orthorexie (trouble des conduites alimentaires) en ce qu'elles sont obnubilées par le choix de leur alimentation aux fins justement d'éviter tous les aliments pouvant en contenir.

281 Par conséquent nous ne pouvons que nous opposer à la classification britannique des aliments par le biais de feux tricolores signalant qu'ils ont une bonne, moyenne ou mauvaise teneur en nutriment, ou bien encore à l'apposition nord européenne d'un logo « bon produit » pour ceux étant conformes à certains critères nutritionnels.

## SECTION II . L'APPORT DE NUTRIMENTS SAINS, IMPERATIF INHERENT A UNE INGESTION RAISONNABLE

**47. La sécurité sanitaire des aliments : un droit absolu des mangeurs** - Si le mangeur doit ingérer des nutriments, encore faut-il que ces derniers soient sains.

D'ailleurs cette qualité hygiénique, « *enjeu majeur* »<sup>282</sup> pour reprendre les termes du Conseil Economique et Social, est incontestablement un droit absolu des consommateurs.

Le règlement *Food Law* qui vise à assurer la sécurité des denrées alimentaires dispose à cet égard dans son article 14.1 qu'« *aucune denrée alimentaire ne pourra être mise sur le marché si elle dangereuse* », faisant ainsi écho à la directive 2001/95/CE du décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits<sup>283</sup> qui mentionne dans son article 3.1 que « *les producteurs sont tenus de ne mettre sur le marché que des produits sûrs* ».

C'est donc tout logiquement que nous ne pouvons que rejeter toutes les affections « réhivitoires » dont le produit nutritif mis sur le marché peut encore faire l'objet de nos jours (§1).

Un produit qui bénéficie d'une présomption de sûreté dès lors qu'il est conforme aux « *dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires, en ce qui concerne les aspects couverts par ces dispositions* »<sup>284</sup> ou en l'absence de dispositions communautaires spécifiques dès lors qu'il est conforme aux « *dispositions spécifiques de la législation alimentaire nationale de l'État membre sur le territoire duquel il est commercialisé, ces dispositions étant établies et appliquées sans préjudice du traité, et notamment de ses articles 28 et 30* »<sup>285</sup> relatifs à la libre circulation des marchandises.

---

282 Conseil Economique et Social, *La sécurité sanitaire des aliments : un enjeu majeur*, op. cit.

283 - JOCE n°L11, 15 janvier 2002, pp. 4-17

• De même notre article L.221-1 du C. conso. n'institue-t-il pas à la charge des professionnels une obligation générale de sécurité des produits en disposant que « *les produits et les services doivent, dans des conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles par le professionnel, présenter la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre* » ?

• V. sur la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre : GHESTIN J., L'application en France de la directive sur la responsabilité du fait des produits défectueux après l'adoption de la loi n°98-389 du 19 mai 1998, *JCP Ed. G.*, 1998, pp. 1201-1211

284 Article 14.7 du règlement *Food Law*

285 Article 14.9 du règlement *Food Law*

Mais une présomption qui est bien évidemment réfragable<sup>286</sup>, le mangeur devant pouvoir être à même d'ingérer sereinement un aliment dont la dangerosité n'a pas été démontrée et/ou dont les suspicions dont il peut faire l'objet n'ont pas été considérées comme les sources d'un risque sanitaire suffisamment intolérable pour justifier l'interdiction (ne serait-ce que temporelle) de son ingestion (§2).

## §1 . UNE INGESTION SAINES

**48. Les produits non comestibles par nature** - Certains produits sont en eux-mêmes non comestibles comme les champignons vénéreux qui peuvent être mortels à l'image de l'amanite phalloïde, printanière ou vireuse<sup>287</sup>, ou comme les baies sauvages à l'image des fruits de la « *Belladone* »<sup>288</sup> ou de la « *Douce-Amère* »<sup>289</sup> qui sont fortement toxiques. Tous ces produits (loin d'avoir été énumérés exhaustivement)<sup>290</sup> présentent des risques sanitaires qui font partie de leur nature même, et qui rendent leur ingestion déraisonnable et leur mise sur le marché inconcevable<sup>291</sup>.

---

286 Au demeurant le règlement *Food Law* dispose dans son article 14.8 que « la conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse ».

287 Appelée calice de la mort, l'amanite phalloïde (qui a un goût agréable, qui ressemble qui plus est à des champignons pourtant comestibles comme le « *Volvariella volvacea* » souvent utilisé dans la cuisine asiatique), est mortelle 6 à 16 jours après son ingestion, seulement 30 grammes de ce champignon vénéreux entraînant une destruction immédiate du foie... comme ont pu le constater le Pape Clément VII ou bien encore l'empereur romain Charles VI.

288 Si son ingestion peut provoquer de « simples » rougeurs de la face, des faiblesses musculaires, voire des hallucinations et délires, elle peut tout autant provoquer une paralysie des voies respiratoires entraînant la mort.

289 Irritation du tube digestif, vomissements, diarrhées, hyperthermie, sécheresse des muqueuses, crampes musculaires, tachycardie, délires, convulsions, coma avec troubles cardio-vasculaires et dépression respiratoire,... : tels sont les effets possibles de l'ingestion des baies vertes, la consommation de seulement une dizaine de ces baies étant mortelle chez l'enfant.

290 • Tel est notamment le cas de l'ergot de seigle.

• « *Automne 943, une « peste alimentaire » s'abat sur la région de Limoges. Un peu partout, au cours de leur repas, des hommes et des femmes hurlent de brûlure, se débattent et, les yeux exorbités, s'effondrent. Leur cadavre prend la couleur du démon : noir comme la mie du pain qu'ils consommaient. Que faire si le pain est maudit ? Le peuple se signe, se jette au pied des autels, invoque Sainte-Geneviève et Sainte Gertrude-de-Nivelles protectrices des céréales. Quand, enfin, la maladie recule, on dénombre plus de 40 000 victimes. De temps à autre, ici ou là, resurgit le « malin ». Il finira par être identifié, c'est l'ergot de seigle. Ce cryptogame (*champignon Claviceps purpurea*) développe dans l'épi deux substances mortelles provoquant des ravages spectaculaires du fait d'une action directe sur le système nerveux. Au début, ce mal terrifiant rappelle l'épilepsie avec des convulsions, des hallucinations ; ensuite, les membres noircissent, se gangrènent, pourrissent et... tombent. Les derniers rebondissements européens du « mal des ardents » s'enregistrent en Lorraine en 1816 ».* - BRANLARD J-P., Patrimoine culinaire de la France : propos juridiques, critiques, ironiques et quelque peu polémiques, OQ, mars 2009

291 Pour sa part le fugu ou « poisson-lune » est un cas bien spécifique. Ce poisson ingère en effet de la tétrodoxine présente dans les algues rouges, tétrodoxine qui est hautement toxique et souvent mortelle. Si ce n'est qu'une préparation culinaire peut le rendre comestible. C'est ainsi que les restaurateurs doivent pour pouvoir le préparer, avoir une licence accordée par l'Etat, les cuisiniers devant ôter de ce poisson « poison » le foie, les intestins et les gonades pour le proposer à des clients auxquels il est généralement demandé de signer une décharge de responsabilité.

**49. Les produits non comestibles par contamination : une « lutte » juridique intensive** - Mais cette absence de sécurité sanitaire peut tout autant concerner des produits par essence sains<sup>292</sup>.

Certes tout est mis en œuvre juridiquement afin d'endiguer ces atteintes, le règlement (CE) n°178/2002 en étant la preuve majeure. D'autant plus qu'il a entraîné l'élaboration d'un « paquet hygiène » visant à favoriser une plus grande effectivité des dispositions en matière d'hygiène alimentaire, de « la fourche à la fourchette », de « l'étable à la table », du « champ à l'assiette » pour reprendre les formules consacrées.

Que ce soit le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires<sup>293</sup>, le règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale<sup>294</sup>, ou le règlement (CE) n°854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation de contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine<sup>295</sup>, tous participent à un système complet et efficace<sup>296</sup> : il en ressort effectivement que l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire de la production primaire jusqu'au distributeur final (élevage, culture, récolte, chasse, pêche, traite, abattage, transformation alimentaire, transport, métiers de bouches, distribution par grossistes ou détaillants,...), doit prendre les mesures adéquates pour garantir le caractère propre à la consommation humaine des denrées compte tenu de l'utilisation qui en est prévue.

Et c'est dans ce cadre que le respect de mesures d'hygiène générale et spécifique (maintien de la

---

292 V. Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, *Glossaire sur l'hygiène des aliments*, avril 2004, 39 p. [En ligne] Disponible sur : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/paquet-hygiene>

293 JOCE n°L139, 30 avril 2004, pp.1-54

294 JOCE n°L139, 30 avril 2004, pp. 55-205

295 JOCE n°L139, 30 avril 2004, pp. 206-319

296 • Font également partie du paquet hygiène (qui a remplacé « la bagatelle » de 17 directives), tout en ne concernant pas à proprement les aliments destinés à la consommation humaine, le règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (JOCE n°L165, 30 avril 2004, pp. 1-141) et le règlement (CE) n°183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (JOCE n°L35, 8 février 2005, pp. 1-22). Deux directives viennent également s'ajouter à ces six règlements, à savoir la directive 2002/99/CE du 12 décembre fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JOCE n°L18, 23 janvier 2003, pp. 11-20), ainsi que la directive 2004/41/CE du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil (JOCE n°L157 du 30 avril 2004, pp. 33-44).

• V. sur le « paquet hygiène » :

DELOMEZ X., *Le paquet hygiène : nouvel emballage de l'agrément sanitaire*, OQ, octobre 2004

SOROSTE A., *Paquet hygiène : des mesures complémentaires ont été adoptées au niveau communautaire (1ère et 2ème partie)*, OQ, janvier-février 2006

chaîne du froid, prélèvement d'échantillons à analyser,...), la mise en place de la méthode HACCP<sup>297</sup> (si ce n'est pour la production primaire), l'élaboration et l'application de guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) validés par les pouvoirs publics<sup>298</sup>, constituent des pratiques préventives ayant une efficacité plus qu'indéniable.

**50. Des contaminations physiques** - Néanmoins elles ne sont pas infaillibles, sans compter que parfois elles ne sont tout simplement pas respectées<sup>299</sup>.

Et le produit peut être « victime » de contaminations physiques causées par des débris de verre (éclairage, vitres, conditionnements du produit) ou bien encore par des pierres, os, insectes, bois, cheveux, bijoux, pansements, mégots de cigarette,... : tant de possibilités qui sont négatives pour l'image de marque du fabricant, qui sont extrêmement rares compte tenu des mesures de détections des corps étrangers dans les produits alimentaires<sup>300</sup>, et qui rendent le produit non sain et impropre à la consommation.

D'ailleurs le règlement *Food Law*<sup>301</sup> mentionne dans son article 14.5 que les contaminations d'origine externe doivent être considérées comme inacceptables pour le mangeur.

Tandis que le règlement (CE) n°854/2004 vient confirmer cette disposition puisqu'il souligne dans son chapitre cinquième que les « *viandes doivent être déclarés impropres à la consommation humaine si*

---

297 ▪ Introduite par la directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE n°L 175, 19 juillet 1993, pp. 1 et s.) la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) vise à maîtriser la sécurité sanitaire, au travers de l'application de 7 principes qui consistent à : « 1 - identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ; 2 - identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ; 3 - établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ; 4 - établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ; 5 - établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ; 6 - établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points 1 à 5 ; 7 - établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées au point 6 ». - Article 5.2 du règlement (CE) n°852/2004.

▪ V. sur la méthode HACCP : <<http://www.haccp-guide.fr>>

298 ▪ Selon le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, « *un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) est un document de référence, évolutif, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur* ».

[En ligne] Disponible sur : <<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/guides-bonnes-pratiques>>

▪ Parmi ces guides publiés au JORF, nous pouvons trouver par exemple l'existence le guide sur les poissons fumés et/ou salés et/ou marinés (référence 5934) publié en octobre 2008, et élaboré par la Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes (CITPPM) et le Syndicat Saumon et Truite Fumés (SSTF).

▪ V. sur tous les guides validés par les pouvoirs publics : <[http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/guides-bonnes-pratiques/guides-bonnes-pratiques3093/downloadFile/FichierAttache\\_2\\_f0/gbph\\_publics\\_050309.pdf?nocache=1236779819.5](http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/guides-bonnes-pratiques/guides-bonnes-pratiques3093/downloadFile/FichierAttache_2_f0/gbph_publics_050309.pdf?nocache=1236779819.5)>

299 Un tel phénomène étant tout de même fort résiduel.

300 ▪ Il convient d'entendre par corps étrangers la présence de substances non alimentaires non incorporées volontairement.

▪ V. ZUBER F., Détection des corps étrangers dans les produits alimentaires - *Base de données Techniques de l'Ingénieur*

301 Article 14.5 du règlement *Food Law*

*elles contiennent des corps étrangers »*<sup>302</sup>.

Et ce alors même que bien avant, notre réglementation nationale et plus particulièrement l'article 9 de l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires<sup>303</sup>, estimait déjà en ce sens que « *les conditions de manutention et d'entreposage des denrées alimentaires doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé* », en précisant par la même que « *toutes précautions doivent être prises pour éviter la contamination par des corps étrangers* ».

Car il faut préserver la sécurité des mangeurs, et c'est dans cette même optique que les contaminants d'ordre microbiologique **(A)** et chimique **(B)** qui constituent les deux autres catégories de dangers « guettant » les aliments, sont eux aussi prohibés.

Le produit ne peut donc être impropre à la consommation « *par putréfaction, détérioration ou décomposition* »<sup>304</sup>.

Et/ou il ne peut pas être préjudiciable à la santé soit en raison de son « *effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme* » sur l'organisme du mangeur mais également sur celui de sa descendance, soit en raison de ses « *effets toxiques cumulatifs probables* », soit enfin en raison de son incompatibilité avec les « *sensibilités sanitaires particulières* » du mangeur auquel il est pourtant spécifiquement destiné<sup>305</sup>.

Ce qui ne signifie pas forcément que si le produit fait l'objet de contaminations, celles-ci le rendent forcément inaptes à être mis sur le marché, puisqu'il existe des seuils de tolérances compatibles avec l'innocuité de l'aliment.

---

302 Chapitre V, 1.m

303 JORF, 28 juillet 1998, pp. 11480 et s.

304 Article 14.5 du règlement *Food Law*

305 Article 14.4 du règlement *Food Law*

## A . UNE INGESTION COMPATIBLE AVEC LA PRESENCE DE MICRO-ORGANISMES INFECTIEUX

**51. Des effets parfois bénéfiques** - Il peut arriver qu'un produit nutritif puisse tirer pleinement profit de micro-organismes ou d'interactions chimiques qui de prime abord pourraient sembler leur être néfastes. C'est notamment le cas du vin qui peut bénéficier d'une qualité organoleptique spécifique<sup>306</sup> du fait de la migration alimentaire tant recherchée du fût de chêne.

Des yaourts dont les bactéries lactiques<sup>307</sup> « *streptococcus thermophilus* » et « *lactobacillus bulgaricus* » sont utilisées pour leur fabrication afin d'empêcher la création d'organismes pathogènes et même afin d'améliorer les propriétés nutritionnelles de ces yaourts tant il n'est pas rare qu'ils deviennent plus riches en vitamines et minéraux suite à ce procédé.

Du Roquefort et du Bleu d'Auvergne qui tiennent leur saveur si particulière du « *penicillium roqueforti* ». De la choucroute pour laquelle les « *leuconostoc mesenteroides* » et « *leucobacillus plantarum* » entrent systématiquement dans sa préparation.

Ou bien encore du Sauterne ou du Monbazillac qui tiennent leur goût liquoreux du « *botrytis cinerea* »... Toutefois ces possibilités bénéfiques ne sont que des cas bien trop isolés, et les réactions microbiennes sont bien plus souvent synonymes d'insécurité sanitaire.

**52. Des micro-organismes incompatibles à priori avec le produit alimentaire** - Puisque microscopique, le micro-organisme ou microbe n'en est pas moins dévastateur.

Il peut provoquer des détériorations du goût (lait tourné, beurre rance,...), de l'odeur (attaque des protéines à l'origine d'une odeur « d'œuf pourri »), de l'aspect du produit (dégradations des sucres des fruits et légumes d'où leur ramollissement ou leur pourrissement).

Et qui plus est ce produit peut être la cause d'intoxications alimentaires sans qu'il ait subi une modification de ses aspects sensoriels et/ou visuels<sup>308</sup>.

Des cas de figure qui nous conduisent logiquement à le considérer comme ne pouvant être mis sur le

---

306 Une telle remarque est tout autant valable pour le « single malt whisky » dont le vieillissement doit se faire exclusivement en Ecosse pendant une durée minimale de trois ans.

307 V. sur les bactéries lactiques : FEILLET P., *Agriculture, industries alimentaires et biotechnologies*, in DARBON P. et ROBIN J., *Le jaillissement des biotechnologies*, Fayard, 1987, pp. 107-108

308 « L'air de ne rien y toucher », un produit peut présenter des risques pour la santé humaine, et ce très rapidement dans la mesure où après avoir vu le jour ses microbes connaissent une période de latence qui très rapidement laisse place à une croissance phénoménale. Et même que lorsqu'ils connaissent une phase stationnaire puis une période de décroissance, certains de ses microorganismes forment des spores au cours de leur disparition progressive, spores résistantes aux agressions extérieures qui survivent à ces bactéries et redonnent vie à des nouvelles dès lors que les conditions de leur développement sont propices.



marché parce que même si ces intoxications ou toxi-infections<sup>309</sup> sont plus souvent synonymes de simples vomissements, nausées, diarrhées (en bref d'inconforts digestifs), que d'hospitalisations ou décès<sup>310</sup>, ces atteintes microbiologiques ne peuvent être compatibles avec notre perception de la destination nutritive qui doit offrir au mangeur la possibilité d'ingérer des nutriments vitaux et favorables au bon fonctionnement de son organisme.

**53. Le principe : le rejet des micro-organismes infectieux** - Ne peuvent donc entrer dans le cadre de l'aliment que nous définissons les produits faisant l'objet de virus que sont par exemple les norovirus<sup>311</sup>, les rotavirus<sup>312</sup>, ou l'hépatite A<sup>313</sup> ; de parasites tels que le « *cryptosporidium parvum* »<sup>314</sup>, le « *tenia saginata* » et le « *tenia solium* »<sup>315</sup> (vers solitaires), la « *toxoplasma gondii* »<sup>316</sup> (toxoplasmose) ou bien encore la « *trichinelle spirallis* »<sup>317</sup> (trichine) ; mais aussi de bactéries comme les « *bacillus cereus* »<sup>318</sup>, « *brucella* »<sup>319</sup>, « *clostridium perfringens* »<sup>320</sup>, « *clostridium botulinum* »<sup>321</sup>, « *shigella* »<sup>322</sup>, « *staphylococcus aureus* »<sup>323</sup>, « *yersinia enterocolitica* »<sup>324</sup>,...

---

309 On parle de toxi-infection, la dénomination de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) étant utilisée dès lors que deux cas similaires d'une infection ont une même origine alimentaire.

310 D'autant plus que les mangeurs ont un système immunitaire qui tend de plus en plus à les protéger contre nombre d'attaques microbiennes.

311 Période d'incubation : 24-48h / Symptôme : nausées, gêne à la déglutition, diarrhée, douleurs abdominale / Aliments les plus touchés : mollusques, crustacés, salade

312 Période d'incubation : 24-72h / Symptôme : diarrhée aiguë, fièvre, vomissements / Aliments les plus touchés : produits laitiers

313 Période d'incubation : 28 jours / Symptôme : fatigue, fièvre, perte d'appétit, troubles digestifs / Aliments les plus touchés : produits de la mer

314 Période d'incubation : 2-10 jours / Symptôme : diarrhées, perte d'appétit, nausées / Aliments les plus touchés : eau et produits laitiers

315 Période d'incubation : plusieurs semaines / Symptôme : maux de ventre, fatigue, allergie / Aliments les plus touchés : viandes de bœuf et de porc

316 Période d'incubation : 1 à 3 semaines / Symptôme : lésions oculaires du fœtus / Aliments les plus touchés : produits carnés, légumes crus

317 Période d'incubation : plusieurs jours / Symptôme : douleurs musculaires intenses, vomissements / Aliments les plus touchés : viande de porc, de sanglier, de cheval

318 Période d'incubation : 2-16 h / Symptôme : diarrhées et vomissements / Aliments les plus touchés : produits laitiers, carnés, céréaliers

319 Période d'incubation : 1-3 semaines / Symptôme : fièvre, fatigue, maux de tête / Aliments les plus touchés : produits laitiers

320 Période d'incubation : 8-24h / Symptôme : diarrhées, crampes abdominales, frissons / Aliments les plus touchés : viandes, volailles

321 Période d'incubation : 12-36h / Symptôme : vision double, paralysie, nausées, vomissements, fatigue / Aliments les plus touchés : viandes, poissons

322 Période d'incubation : 1-2 jours / Symptôme : sentiment de crise d'appendicite, fièvre, maux de ventre / Aliments les plus touchés : salades, crustacés

323 Période d'incubation : 1-6 h / Symptôme : vomissements, crampes intestinales / Aliments les plus touchés : produits laitiers, volailles

324 Période d'incubation : 1-3 jours / Symptôme : sentiment de crise d'appendicite / Aliments les plus touchés : produits laitiers, viandes

D'autant que certaines de ces bactéries sont les sources d'infection les plus fréquentes à l'image de la bactérie « *campylobacter jejuni* »<sup>325</sup>, pourtant peu connue du grand public alors qu'une intoxication alimentaire sur deux en est issue, ou de la bactérie « *salmonella* »<sup>326</sup>.

Et que d'autres sont celles qui entraînent des contaminations les plus dangereuses pour le mangeur, cette gravité caractérisant notamment « *escherichia coli* »<sup>327</sup> et son génome 0157 qui s'attache à la muqueuse intestinale en produisant la vérotoxine à l'origine de la destruction des vaisseaux sanguins du rein. Ou bien encore la « *listeria* » et plus spécialement la « *listeria monocytogenese* »<sup>328</sup> qui peut croître à une température variant entre 0°C et 45°C, qui a une période d'incubation allant de deux jours à trois semaines, et qui tire sa source de nutriments à l'intérieur même des cellules de l'organisme (parasitisme intracellulaire) pour toucher les personnes au système immunitaire perturbé.

#### **54. Le rejet sous condition des micro-organismes infectieux : l'existence d'un seuil de tolérance-**

Si ce n'est que malgré tout, si la présence dans l'aliment de tous ces contaminants rend celui-ci généralement inacceptable à la consommation humaine, certains d'entre eux peuvent y être (en partie) acceptés puisqu'ils n'induisent pas de risque pour la santé du mangeur.

D'ailleurs si nous nous référons au règlement (CE) n°2073/2005<sup>329</sup>, nous pouvons être à mêmes de constater la mise en place de critères microbiologiques<sup>330</sup> « *définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de*

---

325 ▪ Période d'incubation : 3-5 jours / Symptôme : fièvre, nausée, maux de tête, diarrhées sanguinolentes / Aliments les plus touchés : volailles, viandes, lait cru, crustacés

▪ Cette bactérie, peu résistante au froid en ce que sa croissance est bloquée au-dessous de 5°C, peut être bien plus grave et se trouver à l'origine du syndrome « Guillain-Barré », les nerfs du malade étant alors attaqués par son propre système immunitaire causant par exemple une faiblesse passagère des membres supérieurs, mais aussi une possible incapacité à respirer, une potentielle congestion pulmonaire ou des éventuels caillots de sang.

326 ▪ Période d'incubation : 12-24h / Symptôme : nausées, diarrhées, douleur abdominale, frissons,... / Aliments les plus touchés : produits laitiers, oeuf, viandes

▪ V. sur cette bactérie dont la température optimale de croissance se situe à hauteur de 35°C :

BOUVET J-M., Salmonelles et salmonelloses en France, in MOLL M. et MOLL N. (coord.), *Sécurité alimentaire du consommateur*, 2ème édition, TEC & DOC, 2002, pp. 1-34

327 ▪ Période d'incubation : 2-4 jours / Symptôme : colite hémorragique, urémie / Aliments les plus touchés : lait cru, bœuf haché, poulet

▪ V. sur cette bactérie présente habituellement dans le tube digestif humain dans quel cas elle est inoffensive : CROUSSE V., *Cliniques et épidémiologie des accidents alimentaires liés à Escherichia Coli 0157 : H7*, Thèse (Médecine vétérinaire) Lyon I, 2001

328 ▪ Les aliments les plus touchés sont les produits laitiers, fruits de mer, légumes, viandes

▪ V. sur cette bactérie : RYSER E. et MARTH E., *Listeria, listeriosis and food safety*, CRC Press, 2007, 873 p.

329 Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JOCE n°L338, 22 décembre 2005, pp. 1 et s.)

330 Pour déterminer ces critères, la Commission a suivi « la directive du Codex Alimentarius relative aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997) « ainsi que « les conseils du Comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique (CSMCSV) et du Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine (CSAH) ». - Considérant 18 du règlement (CE) n°2073/2005

*micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot ».*

Une disposition qui nous démontre certes que si un lot<sup>331</sup> est contaminé la sécurité sanitaire de tous les produits le composant ne peut être toléré<sup>332</sup>, mais aussi et surtout que cette sécurité peut être admise dès lors que ce fameux critère révisable<sup>333</sup> n'est pas dépassé.

Et si ce critère consiste effectivement en une valeur nulle pour nombre de bactéries les plus risquées<sup>334</sup>, cette nullité absolue n'est pas pour autant systématique<sup>335</sup>, les tolérances admises étant bel et bien réelles.

Comme quoi « *tout est poison, rien n'est poison, tout est une question de dose* »<sup>336</sup>, tant en ce qui concerne ces contaminations microbiologiques, que celles qui sont d'origine toxique **(B)**.

---

331 Un lot constitue « *un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée* ». (Article 2.e du règlement (CE) n°2073/2005)

332 Le règlement *Food Law* dispose dans son article 14§6 que « *lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux* ».

333 Effectivement, selon le considérant 26 du règlement (CE) n°2073/2005, « *il conviendrait que les critères microbiologiques fixés dans le présent règlement soient réexaminés et, le cas échéant, révisés ou complétés pour tenir compte de l'évolution dans le domaine de la sécurité et de la microbiologie des denrées alimentaires. Cette évolution comprend les progrès scientifiques, technologiques et méthodologiques, l'évolution des niveaux de prévalence et de contamination, l'évolution de la population de consommateurs vulnérables ainsi que les résultats éventuels d'évaluations des risques* ».

Dans la mesure où cet aspect sera bien plus détaillé par la suite, nous ne nous attarderons pas davantage sur cette possibilité de révision, qui autant d'ores et déjà le dire est indispensable selon nous.

334 Selon l'annexe première de ce règlement, en matière de viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues, de produits à base de viande destinés à être consommés crus, de gélatine et collagène, de fromage, de beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation, de lait en poudre et lactosérum en poudre, ou bien encore de crèmes glacées, d'ovoproduits, de denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des oeufs crus, les crustacés et les mollusques cuits, les mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciens et gastéropodes vivants, les graines germées, les fruits et légumes prédécoupés, les jus de fruits et de légumes non pasteurisés, les fromages, lait en poudre et lactosérum en poudre,...., la « *Salmonella* » doit être absente dans un échantillon de 25 grammes pour tous ces produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation.

335 ▪ Toujours selon cette première annexe, la « *Listeria monocytogenes* » doit être totalement absente dans un échantillon de 25 grammes de denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons et de denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées à des fins médicales spéciales (produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation), une tolérance de 100 ufc/g (l'ufc étant une unité formant colonies permettant de dénombrer les bactéries lactiques) existant néanmoins pour les autres aliments prêts à être consommés autrement dit pour « *les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux* ».

▪ Et selon cette même source, cette tolérance est encore plus élevée pour l'histamine qui peut se trouver à hauteur de 200 milligrammes par kilogrammes dans les produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine, cette dernière pouvant être présente dans les mêmes proportions dans les produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine.

336 Claude BERNARD

## B . UNE INGESTION COMPATIBLE AVEC LA PRESENCE DE MOLECULES TOXIQUES

**55. Des considérations transposables aux molécules toxiques** - Les contaminants ne se limitent pas aux seules infections d'ordre microbiologique.

Le règlement (CEE) n°315/93<sup>337</sup> rappelle en ce sens dans son article premier qu'un contaminant doit être considéré comme « *toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement* ».

Ce qui inclut *a fortiori* les substances sources de contamination toxicologique, qu'elles soient issues de molécules naturelles ou artificielles **(1)** ou de manière paradoxale qu'elles proviennent de moyens de lutte contre les affections dont l'aliment peut faire l'objet **(2)**, toutes étant particulièrement concernées par cette question de dose acceptable puisque si la tolérance zéro leur était appliquée, bien peu de produits nutritifs seraient considérés comme propres à être consommés.

### 1 . LES MOLECULES NATURELLES OU ARTIFICIELLES

**56. Des molécules toxiques issues de l'activité humaine** - Les risques toxiques pesant sur le produit nutritif ont des causes diverses et variées.

Ils peuvent provenir d'une activité humaine à l'origine de molécules artificielles constitutives de sources de contaminations.

Par exemple l'incinération des déchets urbains<sup>338</sup> est à l'origine de dioxines<sup>339</sup> qui prennent la forme

---

<sup>337</sup> Règlement (CEE) n°315/93 du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires (JOCE n°L37, 13 février 1993, pp. 1-3)

<sup>338</sup> A titre principal et donc non exclusif puisque cette dioxine peut tout aussi bien provenir des activités de métallurgie, de fonderie ou de sidérurgie pour ne citer qu'elles.

<sup>339</sup> Si l'on parle communément de dioxines il convient d'être plus précis et de souligner qu'en réalité cette dénomination englobe les polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD), mais aussi d'autres familles de molécules que sont les polychlorodibenzo-furanes (PCDF) et les polychlorobiphényles (PCB).

La dioxine au singulier prend forme dans notre langage commun au travers de la 2-3-7-8-tétrachloro-dibenzo-dioxine (TCDD), faisant donc partie des PCDD, TCDD qui est la plus toxique de toutes.

d'aérosols ayant l'aptitude à se propager pour contaminer durablement l'air, le sol et l'eau<sup>340</sup>, mais aussi par la même les produits végétaux, les animaux, et indirectement les êtres humains qui les mangent. La dioxine soluble dans les graisses est en effet absorbée dans les tissus adipeux de ces derniers pour n'être évacuée que dans la durée puisqu'elle est insoluble dans l'eau. Une durée pendant laquelle elle désorganise le fonctionnement organique<sup>341</sup> du mangeur.

Pour leur part les nitrates issus des pollutions d'origine agricole et de problème d'assainissement de l'eau, ne sont pas néfastes en eux-mêmes. Mais les molécules qui en dérivent sous l'action des bactéries nitro-réductrices se trouvant dans l'eau ou dans les aliments<sup>342</sup>, peuvent notamment perturber la fonction de transport d'oxygène vers les tissus humains qui est dévolue à l'hémoglobine, dans la mesure où des nitrosamines peuvent se fixer sur cette dernière.

Tandis que les éléments minéraux toxiques<sup>343</sup> appelés communément « métaux lourds » peuvent avoir des conséquences dévastatrices sur l'organisme.

Le mercure éthylé ou méthylé absorbable dans sa quasi-totalité dans l'intestin, peut causer des dysfonctionnements des reins ou du système nerveux central par un phénomène de bio-accumulation de la chaîne alimentaire<sup>344</sup>.

Le cadmium qui a pour origine principale les engrais phosphatés<sup>345</sup> peut se concentrer dans les reins du mangeur en lui provoquant des troubles gastriques voire même de manière extrême une insuffisance rénale.

Quant au plomb, il constitue une source d'atteintes de la moelle osseuse voire de saturnisme et donc d'atteintes neurologiques, et ce qu'il provienne de la pollution atmosphérique, ou du sol dans la mesure où il est un composant naturel de l'écorce terrestre.

---

340 Durablement car cette dioxine au faible degré de biodégradabilité, ne peut être détruite qu'à des températures extrêmes (au-delà de 800°C).

341 Touchant essentiellement les produits riches en graisse comme les produits laitiers, la viande et le poisson, l'ingestion de produits contaminés par la dioxine peut prendre diverses formes en allant de simples lésions passagères sur la peau en passant par des problèmes hormonaux (problèmes de fertilité), la dioxine pouvant également être fortement cancérigène (notamment des poumons), le Centre International de Recherche sur le Cancer l'ayant d'ailleurs classée comme telle.

342 Les sources alimentaires susceptibles de causer de tels problèmes sont essentiellement (et là encore non exclusivement) les légumes, les charcuteries et l'eau potable.

343 Toxicité en totale opposition avec le caractère indispensable pour le corps humain des oligo-éléments.

344 Bio-accumulation ? Effectivement, présents dans l'environnement sous forme de traces ce mercure peut se retrouver par exemple chez les poissons qui se nourrissent de poissons plus petits, eux-mêmes se nourrissant de zooplanctons, chaîne alimentaire à l'origine de l'accumulation de mercure.

345 Le cadmium se trouve notamment dans les fruits de mer, les rognons, le foie et les fruits et légumes.

**57. Des molécules toxiques issues de réactions naturelles** - Puisque ce n'est pas parce qu'une réaction est naturelle qu'elle ne peut pas être toxique.

En témoigne les mycotoxines<sup>346</sup> produites par des champignons qui ont la capacité de se développer sur les produits agricoles sans aucun signe précurseur<sup>347</sup>, en atteignant de la sorte de multiples fonctions organiques dans des doses élevées, ou en étant cancérigènes dès lors qu'elles sont ingérées à des doses moindres mais plus fréquentes

Ainsi issues de l'« *Aspergillus flavus* » présent essentiellement dans le maïs, de l'« *Aspergillus parasiticus* » et « *nomius* »<sup>348</sup> présents notamment dans l'arachide, les aflatoxines B1, B2, M1, G1 et G2 peuvent provoquer des intoxications aiguës radicales.

Ou être causes de cancers en cas d'intoxications chroniques à l'image de l'aflatoxine B1 qui est la plus toxique de toute : consommée par les vaches laitières, elle se trouve dans les produits laitiers destinés à la consommation humaine, certes sous forme d'aflatoxine M1 qui est moins dangereuse mais qui se concentre aisément dans le corps en ce qu'elle résiste aux traitements actuels de conservation et de transformation alimentaire.

Résultants du « *Fusarium moniliforme* » et du « *Fusarium proliferatum* », les fumonisines (B1, B2 et B3) que l'on trouve dans les graminées et notamment dans le maïs visuellement sain affectent pour leur part<sup>349</sup> l'œsophage du mangeur.

Et sont tout aussi néfastes à leur manière<sup>350</sup> pour l'organisme les ochratoxines et plus particulièrement l'ochratoxine A issue d'« *Aspergillus ochraceus* » et « *Penicillium verrucosum* » qui touchent les céréales et légumineuses ; la zéaralénone qui se propage par le biais du « *Fusarium graminearum* »

---

346 V. ADRIAN J., POTUS J., FRANGNE R., *La science alimentaire de A à Z*, 3ème édition, TEC & DOC, 2003, pp. 346-347 ; sur les aflatoxines : pp. 21-22 ; sur la fumonisine : p. 216 ; sur l'ochratoxine : p. 362 ; sur la patuline : p. 386 ; sur le trichotécène : p. 513

347 Ces champignons sont d'autant plus « soumois » qu'une mycotoxine peut provenir de plusieurs champignons, qu'un même champignon peut provoquer plusieurs mycotoxines, et qu'un champignon pourtant source possible de mycotoxine peut se trouver dans le produit agricole sans en créer.

348 Micro-organismes croissant à une température comprise entre 6 et 50°C.

349 Malgré leur indice de digestibilité inférieur à 4%.

350 ▪ L'ochratoxine se manifeste au travers d'hémorragies ou de diarrhée en cas d'infection importante, ou de lésions rénales en cas d'infections chroniques.

▪ La zéaralène poserait des problèmes de reproduction.

▪ Les trichothécènes de catégorie A auraient des effets immunodépresseurs et cancérigènes (notamment chez la toxine T-2 de loin la plus toxique), tandis que ceux de la catégorie B seraient source de problèmes gastriques et de troubles du système nerveux.

▪ La patuline entraîne quant à elle des lésions congestive pulmonaire, rénale, pouvant même aller jusqu'à provoquer des problèmes neurologiques.

dans le maïs ; les trichothécènes de catégories A (toxine T-2, toxine HT-2, diacétoxyscirpenol) ou B (déoxynivalénol, fusarénone, nivalénol, déoxynivalénol acétylé) élaborés par le « *Fusarium culmorum* » essentiellement dans le blé et l'orge ; la patuline (non détectable au goût ou à l'odorat) qui est produite particulièrement dans les grains par l'« *Aspergillus clavatus* », dans les pommes par le « *Penicillium expansum* », et dans les jus de fruits par les « *Byssoschlamys nivea et fulva* ».

**58. « Il m'a fait trop de bien pour en dire du mal, il m'a fait trop de mal pour en dire du bien »<sup>351</sup> -** Mais qu'elles soient naturelles ou issues de l'activité humaine, finalement l'origine de ces molécules n'est guère primordiale d'un point de vue juridique puisqu'elles font l'objet de seuils d'acceptabilité qui sont tous régis par le règlement (CE) n°1881/2006<sup>352</sup>.

A l'exception néanmoins des sources d'intoxications chimiques qui sont paradoxalement issues de moyens humains visant justement à lutter contre elles ou contre les contaminations microbiologiques, puisque ces pesticides pour ne pas les citer sont soumis à un dispositif juridique bien spécifique (2).

## 2 . LES MOLECULES ISSUES DES MOYENS DE LUTTE CONTRE LES CONTAMINANTS

**59. Des produits phytopharmaceutiques** - Les pesticides constituent une appellation générique englobant tous les produits et substances ayant vocation à éliminer les organismes nuisibles<sup>353</sup>.

---

351 Pierre CORNEILLE

352 • Règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (JOCE n°L364, 20 décembre 2006, pp. 5-24)

• Dans son annexe, ce règlement fixe les teneurs maximales admissibles pour quelques denrées alimentaires étant les plus sujettes à intoxication.

Aussi retrouvons nous des limites portant sur :

- les nitrates (section 1)
- sur les mycotoxines (section 2) et plus particulièrement les aflatoxines (avec des limites portant sur l'aflatoxine B1, sur l'aflatoxine M1, et sur la somme des aflatoxines B1,B2, G1 et G2), sur l'ochratoxine A, sur la somme des ochratoxines B1 et B2, sur la patuline, sur la zéaralénone sur le déoxynivalénol (trichothécène de catégorie B), sur les toxines T-2 et HT-2 (trichothécène de catégorie A)
- les métaux lourds (section 3) à savoir le plomb, le cadmium, le mercure, l'étain inorganique
- le 3-monochloro-propane-1 et le 2-diol (3-MCPD), autrement dit les MPCD « libres » qui sont des contaminants présents dans les aliments chauffés (ex : croûte de pain, sauces de soja), contaminants qui vont se former à l'occasion de l'étape de désodorisation du processus de raffinage (section 4)
- les dioxines et PCB (section 5) avec des limites pour la somme des PCDD et des PCDF, et des limites pour la somme des PCDD, des PCDF et des PCB
- les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) au travers du benzopyrène (section 6).

353 • Son étymologie ne prête guère à confusion en ce que le terme de pesticide est issu de la combinaison du terme latin « pestis » signifiant le fléau, et du verbe latin « cadere » signifiant tuer.

• Selon l'article 2.8 de la directive 91/414/CEE du 15 juillet 1991 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, ces organismes nuisibles sont « les ennemis des végétaux ou des produits végétaux appartenant au règne animal ou végétal, ainsi que les virus, bactéries et mycoplasmes ou autres agents pathogènes ».

Concrètement ces pesticides peuvent constituer soit des biocides<sup>354</sup> utilisés dans les secteurs non alimentaires à l'instar des substances actives servant à conserver le bois ou à fabriquer des désinfectants ménagers. Soit des produits phytopharmaceutiques<sup>355</sup> comme les fongicides qui visent à éliminer les champignons infectieux des végétaux et des produits végétaux<sup>356</sup>, comme les insecticides qui ont pour fonction de tuer les insectes, leurs larves et leurs œufs, et comme les herbicides mais aussi les parasitocides qui tendent tous les deux à détruire les parasites.

Tous ont pour point commun d'être constitués de substance(s) active(s)<sup>357</sup> provoquant l'effet toxique, de diluant visant à en abaisser la concentration (huiles végétales pour les pesticides liquides, argile ou talc pour les pesticides solides), et de surfactant visant à faciliter sa pénétration dans l'organisme-cible.

Et d'être soumis de ce fait à une AMM, afin de s'assurer de leur absence de dangerosité.

Car cette autorisation a pour rôle de vérifier si ce produit phytopharmaceutique est « *suffisamment efficace, n'a aucun effet inacceptable sur les végétaux ou les produits végétaux, ne provoque pas des souffrances et des douleurs inacceptables chez les vertébrés à combattre, n'a pas d'influence inacceptable sur l'environnement, compte tenu particulièrement (...) de son sort et sa dissémination dans l'environnement* ».

Et surtout s'il « *n'a pas d'effet nocif direct ou indirect sur la santé humaine ou animale (par exemple par*

---

354 V. sur les biocides et la réglementation leur étant applicable : Directive 98/8/CE du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides (JOCE n°L123, 24 avril 1998, pp. 1-63)

355 ▪ Selon l'article 2.1 de la directive 91/414/CEE, constituent des produits phytopharmaceutiques « *les substances actives et les préparations contenant une ou plusieurs substances actives qui sont présentées sous la forme dans laquelle elles sont livrées à l'utilisateur et qui sont destinées à : protéger les végétaux ou les produits végétaux contre tous les organismes nuisibles ou à prévenir leur action ; exercer une action sur les processus vitaux des végétaux, pour autant qu'il ne s'agisse pas de substances nutritives (par exemple, les régulateurs de croissance) ; assurer la conservation des produits végétaux, pour autant que ces substances ou produits ne fassent pas l'objet de dispositions particulières du Conseil ou de la Commission concernant les agents conservateurs ; détruire les végétaux indésirables ; détruire les parties de végétaux, freiner ou prévenir une croissance indésirable des végétaux* ».

▪ Il existerait quelques 100 000 pesticides autorisés à la vente à travers le monde, tous issus de près de 900 matières actives riches d'une quinzaine d'unités supplémentaires chaque année.

▪ Ces pesticides font l'objet de formulations préétablies suivant un code international, si bien que parmi les présentations solubles, le code WP désigne les poudres mouillables, WG les granulés à disperser, MG les microgranulés, tandis que parmi les présentations liquides, le code SL va s'appliquer aux concentrés solubles, SC aux suspensions concentrées (c'est-à-dire insolubles dans l'eau), EC aux concentrées émulsionnables, EW à ceux étant concentrés. - Source : Ibid.

▪ Au niveau de l'UE, les produits phytopharmaceutiques (PPP) utilisés sont à 43% des fongicides, à 36% des herbicides, à 12% des pesticides, et donc à 9% des autres PPP. - Source : Communication de la Commission au Conseil, au Parlement européen et au Comité économique et social : *Vers une stratégie thématique concernant l'utilisation durable des pesticides*, 1er juillet 2002, Com(2002)349 final

356 Il ressort respectivement des articles 4.6 et 4.7 de la directive 91/414/CEE que les végétaux sont des « *plantes vivantes et les parties vivantes de plantes, y compris les fruits frais et les semences* » et que les produits végétaux sont des « *produits d'origine végétale non transformés ou ayant subi une préparation simple telle que mouture, séchage ou pression* ».

357 Selon l'article 2.4 de la directive 91/414/CEE ces substances actives sont les « *substances ou micro-organismes, y compris les virus exerçant une action générale ou spécifique : sur les organismes nuisibles ou sur les végétaux, parties de végétaux ou produits végétaux* ».



*l'intermédiaire de l'eau potable ou des aliments destinés à la consommation humaine ou animale) »<sup>358</sup>.*

Partant de telles exigences, un Etat membre peut accepter conformément à la procédure élaborée par la directive 91/414/CEE<sup>359</sup> la mise sur le marché pour la première fois sur son territoire<sup>360</sup> d'un tel produit phytopharmaceutique.

Si bien que par conséquent un produit nutritif ne peut être sain s'il est traité par des pesticides non autorisés (la présomption de sûreté d'un aliment n'étant valable qu'en cas de respect des dispositions juridiques en vigueur), ce qui inclut *de facto* un produit dont l'autorisation décennale n'a pas été renouvelée, dont l'autorisation a été annulée compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques, et les produits contenant des substances actives elles-mêmes non admises.

Puisque avant tout chose ces substances doivent être inscrites à la première annexe de la directive<sup>361</sup> 91/414/CEE pour qu'elles puissent être incorporées dans un produit phytopharmaceutique, substances elles aussi soumises à une autorisation décennale et pouvant être révisée à tout moment dès lors qu'il y a des raisons de penser qu'elles ne sont plus conformes aux critères<sup>362</sup>.

**60. Les Limites Maximales de Résidus** - Néanmoins, ce n'est pas parce qu'un produit nutritif est traité avec des produits phytosanitaires légaux qu'il est pour autant sain et qu'il ne peut pas engendrer des

---

358 Article 4.b de la directive 91/414/CEE

359 Directive 91/414/CEE du Conseil, du 15 juillet 1991, concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques (JOCE n°L230, 19 août 1991, pp. 1-32)

360 La directive a prévu un système de reconnaissance mutuelle des autorisations données par les Etats.

361 Une base de données a été mise en place par la DG Sanco, base de données reprenant toutes les substances actives autorisées, et étant révisée en cas de nouvelles autorisations données. [En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/sanco\\_pesticides/public/index.cfm?event=activesubstance.selection](http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm?event=activesubstance.selection)>

362 Ces critères sont fixés par l'article 5 de la directive 91/414/CEE selon lequel :

« 1. *Compte tenu de l'état des connaissances scientifiques et techniques, une substance active est inscrite à l'annexe I pour une période initiale ne pouvant excéder dix ans, s'il est permis d'escompter que les produits phytopharmaceutiques contenant cette substance active rempliront les conditions suivantes :*

*a) leurs résidus consécutifs à une application conforme aux bonnes pratiques phytosanitaires n'ont pas d'effets nocifs sur la santé humaine ou animale ou sur les eaux souterraines ou d'influence inacceptable sur l'environnement et, dans la mesure où ils sont significatifs du point de vue toxicologique ou environnemental, peuvent être mesurés par des méthodes d'usage courant ;*

*b) leur utilisation consécutive à une application conforme aux bonnes pratiques phytosanitaires n'a pas d'effet nocif sur la santé humaine ou animale ou d'influence inacceptable sur l'environnement ;*

*2. Pour inclure une substance active à l'annexe I, il faut tenir compte tout particulièrement des éléments suivants:*

*a) le cas échéant, d'une dose journalière admissible (DJA) pour l'homme ;*

*b) d'un niveau acceptable d'exposition de l'utilisateur, si nécessaire ;*

*c) le cas échéant, d'une estimation de son sort et de sa dissémination dans l'environnement, ainsi que de son incidence sur les espèces non ciblées. (...)*

*4. L'inscription d'une substance active à l'annexe I peut être subordonnée à des exigences telles que : le degré de pureté minimal de la substance active ; la teneur maximale en certaines impuretés et la nature de celles-ci ; des restrictions résultant de l'évaluation des informations visées à l'article 6, compte tenu des conditions agricoles, phytosanitaires et environnementales, y compris climatiques, considérées ; le type de préparation ; le mode d'utilisation.*

*5. Sur demande, l'inscription d'une substance à l'annexe I peut être renouvelée une ou plusieurs fois pour des périodes n'excédant pas dix ans, cette inscription pouvant être révisée à tout moment s'il y a des raisons de penser que les critères visés aux paragraphes 1 et 2 ne sont plus respectés ».*

dangers<sup>363</sup> chez l'être humain mangeant ces végétaux, mangeant les animaux les ingérant mais aussi les produits issus de ces animaux comme le miel des abeilles.

Parce que ces produits chimiques laissent systématiquement des résidus<sup>364</sup> sur le végétal ou le produit végétal, résidus qui sont plus ou moins importants suivant le dosage et la fréquence d'utilisation.

Mais à nouveau, la sécurité sanitaire n'est pas synonyme d'absence totale de toutes traces puisque sont mises en place par le règlement (CE) n°396/2005<sup>365</sup> des limites maximales résiduelles (ci-après LMR) en pesticides qui portent sur tous les aliments<sup>366</sup> à l'exception des produits destinés à la fabrication de produits « *autres que les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* », destinés « *à des activités autorisées par la législation nationale pour des essais concernant les substances actives* », et destinés « *à l'exportation vers des pays tiers et traités avant l'exportation, lorsqu'il a été prouvé d'une manière satisfaisante que le pays tiers de destination exige ou accepte ce traitement particulier afin de prévenir l'introduction d'organismes nuisibles sur son territoire* »<sup>367</sup>.

Et c'est donc dans ce cadre que ces teneurs qui sont relatives à la concentration maximale de la substance active autorisée, s'assurent que le produit ne présente pas de danger pour la santé du

---

363 Dangers prenant la forme de possibles intoxications aigües causées par les dérivées des organochlorés, organophosphorés, ou carbonates (insecticides), et pouvant entraîner des atteintes dermatologiques, neurologiques, cardiovasculaires, respiratoires, sexuelles en présence de nématocide (insecticide), fœtales provoquées notamment par le malathion (insecticide), voire cancéreuses.

364 Constituent des résidus au terme de l'article 3c du règlement (CE) n°396/2005, « *les reliquats, y compris les substances actives, les métabolites et/ou les produits issus de la dégradation ou de la réaction des substances actives utilisées actuellement ou par le passé dans les produits phytopharmaceutiques tels que définis à l'article 2.1, de la directive 91/414/CEE, qui sont présents dans ou sur les produits visés à l'annexe I du présent règlement, y compris notamment les résidus dont la présence peut être due à une utilisation des substances actives à des fins phytosanitaires, vétérinaires, ou en tant que biocides* ».

365 • Règlement (CE) n°396/2005 du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE (JOCE n°L70, 16 mars 2005, pp. 1-16).

• Avant ce règlement (CE) n°396/2005, chaque Etat membre appliquait ses propres limites maximales de teneur en pesticides. Mais si la législation européenne avait essayé de faire face aux risques d'entraves pouvant être induits des dispositifs juridiques parfois divergents, les limites étaient fixées par catégories d'aliments à savoir les fruits et légumes (directive 76/895/CEE), les céréales (directive 86/362/CEE), les denrées d'origine animale (directive 86/363/CEE) et les produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes (directive 90/642/CEE), tant de textes abrogés par ce nouveau règlement proposant des limites maximales de résidus harmonisées.

366 Nous pouvons ainsi trouver 11 catégories de denrées alimentaires pour lesquelles des limites maximales de résidus sont fixées à savoir : les fruits frais ou congelés, noix ; les légumes frais ou congelés ; les légumineuses séchées ; les graines et fruits ; les céréales ; le thé, le café, les infusions et le cacao ; l'houblon (séché) ; les plantes sucrières ; les produits d'origine animales (animaux terrestres) ; les poissons, produits à base de poisson, crustacés, mollusques et autres produits de la pêche en mer ou en eau douce.

367 Articles 2.2 et 2.3 du règlement (CE) n°396/2005

mangeur<sup>368</sup>, puisqu'elles sont déterminées en tenant compte des effets cumulatifs pouvant être induits par ces produits phytosanitaires, de leur synergisme, et en se basant sur le niveau d'exposition le plus « faible possible permettant de protéger tous les consommateurs vulnérables »<sup>369</sup> (nourrissons, enfants en bas-âge, personnes âgées, végétariens,...).

Et ce à titre non définitif dans la mesure où la sécurité sanitaire d'un produit ne peut être figée, et doit pouvoir être remise en cause à tout moment, en assurant ainsi aux mangeurs que le produit nutritif est sûr et qu'il peut l'ingérer sereinement (§2).

## §2 . UNE INGESTION SEREINE

**61. Une remise en cause constante de la sécurité sanitaire** - Des farines préparées à partir de sous-produits d'abattoir et d'équarrissage à des températures inappropriées<sup>370</sup> ont été données à manger aux animaux, de même que des aliments produits à partir d'huiles végétales usagées contenant de la dioxine<sup>371</sup>, que des hormones qui visent à favoriser leur croissance et la limitation de leur gras<sup>372</sup>, ou que des antibiotiques qui ont été utilisés non pas pour les soigner mais pour optimiser leur prise de

---

368 Ces teneurs ne sont pas fixées pour les substances actives pour lesquelles l'impact sanitaire n'est pas préoccupant, ces substances concernées étant listées à l'annexe IV : acide benzoïque, phosphate ferrique, laminarine, ampelomyces quisqualis (souche AQ10), coniothyrium minitans (souche CON/M/91-08), gliocladium catenulatum (souche J1446), pseudomonas chlororaphis (souche MA342), paecilomyces fumosoroseus (souche apopka 97).

369 - Article 3d du règlement (CE) n°396/2005

- Concrètement, « pour élaborer une limite maximale de résidu pour une substance active et pour une culture donnée, 3 étapes distinctes sont suivies :  
- Définir un seuil de Bonnes Pratiques Agricoles « critique » où le risque résidu est le plus important (dose/ha, la plus élevée, délai de traitement avant récolte le plus court).

- Mettre en place des expérimentations résidu une fois la bonne pratique agricole définie.

- Calculer le risque pour le consommateur : l'Apport Journalier Maximum Théorique. En utilisant la limite maximale de résidu établie au cours des expérimentations, un calcul de l'Apport Journalier Maximum Théorique est réalisé. Ce calcul permet de vérifier que le consommateur n'ingère pas une quantité de substance active supérieure à la Dose Journalière Admissible.

Tous les produits végétaux et animaux sont pris en compte dans ce calcul. Dans le calcul des rations quotidiennes, l'individu moyen pèse 60 kg, mais pour certains produits pouvant être ingérés par des enfants, le poids moyen retenu est plus faible (6,2 kg pour les nourrissons).

Pour une substance active donnée, l'Apport Journalier Maximum Théorique : (consommation journalière de l'aliment 1 x limite maximale de résidu fixée pour l'aliment 1) + (consommation journalière de l'aliment 2 x limite maximale de résidu fixée pour l'aliment 2), etc.

Cette somme prend en compte tous les résidus de produits alimentaires pouvant contenir des résidus de cette substance active ».

Source : Service Régional de la Protection des Végétaux de Picardie

[En ligne] Disponible sur : <[http://www.srpv-picardie.com/Biblio/FO/frame\\_bas.asp?id\\_doc=8&requete\\_sommaire=>](http://www.srpv-picardie.com/Biblio/FO/frame_bas.asp?id_doc=8&requete_sommaire=>)

370 V. le site d'information ministérielle sur l'encéphalopathie spongiforme bovine : <<http://agriculture.gouv.fr/esbinfo/esbinfo.htm>>

371 V. FEILLET D., *Le bon vivant : une alimentation sans peur et sans reproche*, op. cit., pp. 127-128

372 Pratiques pouvant créer des accidents neurologiques et des troubles du comportement.

poids à un rythme bien qu'une ingestion accrue de nutriments peut permettre d'atteindre<sup>373</sup>.

La « folie » des Hommes est parfois telle que nous ne pouvons guère être étonnés que les produits issus de tels « stratagèmes » ne soient pas sains, la fin du cannibalisme bovin imposé, l'interdiction de bœuf aux hormones dans l'Union européenne<sup>374</sup>, la prohibition des antibiotiques étant là pour en témoigner<sup>375</sup>.

Mais alors que de nos jours le rejet de ces pratiques ne prêtent nullement à controverses, elles nous démontrent que la sécurité sanitaire d'un aliment doit systématiquement être surveillée : rien n'est jamais acquis dans ce domaine et ce d'autant plus que de nouvelles interrogations ne cessent d'apparaître remettant exponentiellement en cause le caractère raisonnable de l'ingestion d'un produit, remise en question qui peut être bien délicate en ce qu'elle souvent empreinte d'incertitudes<sup>376</sup>.

Or le mangeur doit avoir l'assurance que le produit mis sur le marché et qu'il va ingérer est sain. Est-ce là à considérer que dès lors qu'il y a une suspicion de risque sur un produit nutritif, ce dernier doit être considéré comme non sain et par la même ne pas répondre à nos critères de qualifications de l'aliment ? A partir de quand la présomption de sûreté de l'aliment ne peut-elle plus prévaloir, et le produit ne doit-il plus pouvoir se trouver sur le marché ?

---

373 ▪ Pratiques pouvant entraîner chez le mangeur une résistance aux dits antibiotiques sans compter la présence éventuelle de résidus de ces substances additives.

▪ A l'échelle mondiale, 15% des antibiotiques produits chaque année seraient destinés à un tel usage.  
▪ V. DEVIE P., DIVOL A., GILBERT G., LAURENT S., LE GOAZIOU A., OLIVON M., et PETIT J., *Les antibiotiques dans l'alimentation animale*, Ecole Supérieure de Microbiologie et de Sécurité Alimentaire de Brest, 2006, 29 p.

374 ▪ Au passage soulignons la récente renonciation des Etats-Unis de l'exporter de l'autre côté de l'Atlantique.

▪ V., UE/Etats-Unis : accord « provisoire » sur le bœuf aux hormones, *Europolitique Environnement*, 21 mai 2009

375 ▪ Depuis le 1er janvier 2006, il est totalement interdit en Europe d'utiliser les antibiotiques comme additifs alimentaires, puisqu'il a été mis fin à la possibilité d'utiliser les 4 dernières substances qui étaient encore utilisées, à savoir le « monensime sodium » (engraissement des veaux), le « salinomycine-sodium » (engraissement des porcs et porcelets), l'« avilamycine » (engraissement des porcs, porcelets, poulets et dindes), et le « lavophospholipol » (engraissement des lapins, des poules pondeuses, des dindons, des poulets d'engraissement, des porcelets, des porcs, des veaux et des bœufs).

▪ Et ce alors qu'auparavant, avaient déjà été interdits : l'avoparcine (Directive 97/6/CE du 30 janvier 1997) ; ardacin (Directive 97/72/CE du 15 décembre 1997), du bacitracine zinc, phosphate de tylosine, spiramycine, virginiamycine (Règlement (CE) n°2788/98), du carbadox, olaquinox (Règlement (CE) n°2788/98 du 22 décembre 1998), de l'aprinocid, dinitolmide, pronidazole, coccidiostatiques (Règlement (CE) n°45/99 du 11 janvier 1999).

376 ▪ L'incertitude scientifique doit être perçue comme l'état d'insuffisance des connaissances scientifiques sur les probabilités de réalisation de dommages précis.

▪ V. « Une des propositions du monde scientifique consiste à imaginer la construction et l'application d'une échelle d'incertitude. Celle-ci, dont l'objet est de faciliter une application opérationnelle du principe, de déterminer son champ d'action technique peut s'organiser autour de trois directions : plausibilité, réductibilité, observabilité. La plausibilité peut s'introduire à partir de deux notions : la quantité des observations disponibles sur le sujet d'une part, le degré de consensus entre les experts d'autre part. Ces deux notions peuvent être évaluées de façon semi-quantitative par les experts et aboutir à la définition d'une faible ou forte plausibilité. La réductibilité désigne la possibilité que des recherches ciblées permettent dans un délai court de modifier sensiblement la plausibilité. L'observabilité fait référence à la possibilité qu'un phénomène hypothétique puisse être détecté par les dispositifs existants ou pouvant être imaginés de façon réaliste. Une incertitude ayant une plausibilité moyenne et une forte réductibilité invite à privilégier des recherches ciblées ». - GALIBERT T., *Le principe de précaution : du droit de l'environnement au droit de la sécurité des aliments*, Mémoire (Master II d'Etudes Juridiques) Réunion, 2001-2002, p. 43-44

S'il nous semble évident que le risque<sup>377</sup> zéro ne puisse être retenu, à l'inverse tout laxisme n'a pas non plus lieu d'être (A), une telle conception précautionneuse du risque étant un préalable indispensable à sa détermination raisonnable (B).

## A . LA CONCEPTION DU RISQUE INCERTAIN ACCEPTABLE

**62. Le recours au « Vorsorgeprinzip »** - Selon l'article 7.1 du règlement *Food Law*, « dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour assurer le niveau élevé de protection de la santé choisi par la Communauté, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque ». Le risque réel<sup>378</sup> incertain doit donc être déterminé suivant ce « Vorsorgeprinzip »<sup>379</sup> connu

---

377 • Il faut entendre par risque, « une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger ». (article 3.9 du règlement *Food Law*)

• Pour sa part le danger est « un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé ». (article 3.14 du règlement *Food Law*).

• Selon les Professeurs Geneviève VINEY et Philippe KOURILSKY, « le risque doit être distingué du danger. Le danger est ce qui « menace ou compromet la sûreté, l'existence d'une personne ou d'une chose ». Le risque est un danger éventuel plus ou moins prévisible. Un risque n'est pas un aléa. Un aléa est un événement imprévisible qui n'est pas connoté par un jugement de valeur ». - KOURILSKI P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, op. cit., p. 10

378 Pour le scientifique Pierre FEILLET, il existerait également un risque perçu, c'est-à-dire « l'idée que se fait un consommateur du degré de dangerosité d'un acte ou d'une denrée alimentaire. Sa construction suit un cheminement totalement différent du risque réel en ce sens qu'il se construit sous la pression de courants d'opinions, dirigés (il s'agit alors d'une certaine forme de lobbying destiné à défendre des causes qui ne relèvent pas nécessairement de la sécurité sanitaire des consommateurs) ou non (on peut avoir affaire à des rumeurs ou même des psychoses). Son analyse relève de la communication et de la sociologie ». (FEILLET P., *Le bon vivant : une alimentation sans peur et sans reproche*, op. cit, p. 159)

Bien évidemment, nous évoquons pour notre part les seuls risques réels.

379 • Le principe de précaution est né dans les années 1970 en droit allemand véhiculé par les parties écologistes sous le nom de Vorsorgeprinzip. Mais ce fut Hans JONAS qui en esquisse le premier le sens dans son ouvrage de 1979 intitulé « *le principe de responsabilité* » puisque selon lui « en attendant que des certitudes résultant des projections soient disponibles, en particulier en raison de l'irréversibilité de certains des processus déclenchés, la prudence est la meilleure part du courage et elle est en tout cas un impératif de responsabilité ».

• V. sur le principe de précaution :

KOURILSKY P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, Odile Jacob, 2000, 405 p.

KOURILSKY P., *Du bon usage du principe de précaution*, Odile Jacob, 2000, 174 p.

DELANNOI G., Sagesse, prudence, précaution, *Revue Juridique de l'Environnement*, n° spécial, 2000, pp.11-17

GODARD O.

- Le principe de précaution : s'éloigner du positivisme scientifique pour civiliser les risques, *Cahier français*, janvier-février 2000, pp. 14-19

- Le principe de précaution, un principe politique d'action, *RJE*, 2000, n°spécial « Le principe de précaution », 2001, pp. 127-144

GRECIANO P., Sur le principe de précaution en droit communautaire, *PA*, 20 mars 2001, pp. 4-7

LEBEN C. et VERHOEVEN J., *Le principe de précaution, aspect de droit international et communautaire*, LGDJ, 2002, 247 p.

JEGOUZO Y., Le principe de précaution ne s'appliquera qu'en cas de réelle incertitude scientifique, *Dalloz*, 2003, pp. 1843-1845

ICARD P., Le principe de précaution façonné par le juge communautaire, *Revue de droit de l'Union européenne*, 2005, pp. 91-112

NOVILLE C., La lente maturation jurisprudentielle du principe de précaution, *Dalloz*, 2007, pp. 1515-1517

EWALD F., La construction du régime juridique du principe de précaution, *Dalloz*, 2007, pp. 1548-1550

de tous (son usage en étant même devenu « *parfois incantatoire* »<sup>380</sup>). D'autant plus que ce principe<sup>381</sup> trouve toute sa place en matière de sécurité sanitaire des aliments<sup>382</sup> dès lors qu'il est appliqué à bon escient, le but recherché étant en aucun cas de faire preuve de précaution abusive mais de rester vigilants, tout en agissant si besoin est pour remettre en cause une mise sur le marché.

Un juste équilibre que n'a d'ailleurs pas manqué de préciser la Commission des communautés européennes dans sa communication du 2 février 2001<sup>383</sup> puisque après avoir clairement mis en avant que cette précaution doit être prise en compte dans le domaine de la protection de l'environnement mais aussi « *de la santé humaine, animale, végétale* », elle apporta la précision selon laquelle devait être trouvé « *un équilibre adéquat permettant de prendre des décisions proportionnées* »<sup>384</sup>.

Juste équilibre que l'on retrouve tout autant dans le règlement *Food Law* qui consacre ce principe en matière de sécurité sanitaire des aliments, en disposant que dans ce contexte « *les mesures adoptées sont proportionnées et n'imposent pas plus de restrictions au commerce qu'il est nécessaire pour*

---

380 KOURILSKI P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, op. cit., p. 8

381 « *On peut définir un principe comme une norme-guide, abstraite et de portée générale qui, pour assurer le respect d'une valeur socialement admise, vise à orienter des décisions et des comportements ainsi qu'à les apprécier* » - Conseil National de l'Alimentation, Avis (9 novembre 2004) n°48 sur la préparation de l'entrée en vigueur, au 1er janvier 2005, de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises, p. 10

382 ▪ Le principe de précaution trouve effectivement ses origines en matière environnementale, et plus particulièrement en droit international environnemental au travers de son inscription dans la Charte Mondiale pour la Nature adoptée en 1982 par l'Assemblée Générale des Nations Unies, avant de faire l'objet d'une application concrète par la Convention de Vienne de 1985 qui fut complétée par le protocole de Montréal de 1987 sur la protection de la couche d'ozone. Par la suite, ce principe a été explicitement adopté lors de la déclaration ministérielle de la deuxième conférence internationale sur la protection de la Mer du Nord de 1987 selon laquelle « une approche de précaution s'impose afin de protéger la mer du Nord des effets dommageables éventuels des substances les plus dangereuses. Néanmoins, ce ne fût qu'à l'occasion de la Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement de juin 1992 qu'a été consacré en droit international ce principe de précaution qui fut cité comme quinzième principe des droits et des obligations des Etats : « *en vue de protéger l'environnement, l'approche de précaution devrait être largement appliquée par les Etats selon leurs capacités. Là où il existe un danger de dommage sérieux ou irréversible, l'absence de certitudes scientifiques absolues ne doit pas servir de prétextes pour remettre à plus tard l'adoption de mesures efficaces visant à prévenir la dégradation de l'environnement* ».

▪ Et c'est de ce domaine qu'il a été étendu :

- au domaine de la santé, et ce, à l'occasion du sommet de Johannesburg de 2002 ayant intégré les notions d'évaluation et de gestion du risque, tandis que le protocole de Carthagène de 2002 sur la prévention des risques biotechnologiques rappelait dans son article 6.10 que « *l'absence de certitude scientifique due à l'insuffisance des informations et connaissances scientifiques pertinentes concernant l'étude des effets défavorables potentiels d'un organisme vivant modifié sur la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique dans la partie importatrice, y compris les risques pour la santé humaine, n'empêche cette Partie de prendre (...) une décision concernant l'importation de l'organisme modifié en question (...) pour éviter ou réduire au minimum ces effets défavorables potentiels* ».

- et au domaine alimentaire. D'ailleurs à l'occasion de l'affaire « ESB », la CJCE avait implicitement appliqué ce principe, en considérant que pour limiter le risque de transmission de la maladie à l'Homme, « *il doit être admis que, lorsque des incertitudes subsistent quant à l'existence ou à la portée des risques pour la santé des personnes, les institutions peuvent prendre des mesures sans avoir à attendre que la réalité et la gravité de ces risques soient pleinement démontrées* ». (CJCE, 5 mai 1998, *National Farmer's Union*, Affaire C-157/96, Rec. I-2211, Point 99)

▪ V. sur l'application du principe de précaution dans ce domaine alimentaire : DOUSSIN J-P., *Le principe de précaution en matière de sécurité des aliments, démarche rationnelle ou irrationnelle ?*, OQ, avril 2001

383 « *Communication from the Commission on the precautionary principle* »  
[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/library/pub/pub07\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub07_en.pdf)

384 Point 1 de la Communication

obtenir le niveau élevé de protection de la santé choisi par la Communauté »<sup>385</sup>.

**63. Trouver le juste équilibre** - En somme le principe de précaution qui apparaît comme « *un terrain d'exploration et d'étude de la notion de raisonnable* »<sup>386</sup> n'est pas de nature à éliminer tous les risques d'autant que le risque zéro<sup>387</sup> n'existe pas<sup>388</sup>.

On ne doit donc pas en arriver à arrêter toute activité, à aller à l'encontre du progrès scientifique, à remettre systématiquement en cause la qualité sanitaire d'un aliment. On ne doit pas non plus assimiler la précaution à la prévention<sup>389</sup> puisque cette dernière appelle des mesures indispensables et concrètes mais dans des situations où le risque est certain et se trouve même parfois être calculable en terme de fréquences.

De fait, la précaution ne peut constituer ni « *un avatar moderne de la prévention* », ni « *une forme de prévention sémantiquement revisitée* », mais plutôt « *un standard de comportement par nature différent* »<sup>390</sup> qui n'a pas vocation à « *gérer l'improbable* »<sup>391</sup>, à s'apparenter à un « *zèle aveugle* » ou à une « *folle audace* »<sup>392</sup>...

Partant d'un tel « état d'esprit », il ne reste plus qu'aux décideurs de « *tout mettre en œuvre pour agir*

---

385 Article 7.2 du règlement *Food Law*

386 DUONG L-M., *La notion de raisonnable en droit économique*, op. cit., p. 28

387 V. « *Cette interprétation nous paraît difficilement défendable, pour au moins trois raisons. D'abord parce que le « risque zéro » est une fiction. Ensuite parce que tout risque virtuel serait un prétexte pour justifier les moratoires, l'inaction. Enfin, parce que cette interprétation « intégriste » du principe de précaution imposerait au décideur d'apporter dans tous les cas la preuve de l'innocuité totale de l'acte qu'il adopte ou qu'il autorise, renversant par là même la charge de la preuve* ». - FAVRET J-M., *Le principe de précaution ou la prise en compte par le droit de l'incertitude scientifique et du risque virtuel*, art. préc., p. 3463

388 Et pas seulement dans ce seul alimentaire.

389 « *La précaution vise à éliminer les risques encore hypothétiques ou potentiels, tandis que la prévention s'attache à contrôler les risques avérés. Précaution et prévention sont deux facettes de la prudence qui s'impose dans toutes les situations susceptibles de créer des dommages. La précaution se distingue de la prévention du fait qu'elle opère en univers incertain* ». - KOURILSKI P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, op. cit., p. 5

390 • FONBAUSTIER L., *Le contrôle de la légalité à la française comme mode de traitement du principe de précaution*, *Dalloz*, 2007, p. 1525

• V. également : HERMITTE M-A. et DAVID V., *Evaluation des risques et principe de précaution*, *PA*, 30 novembre 2000, pp. 13-37

391 GROSIEUX P., *Principe de précaution et sécurité sanitaire*, PUAM, 2003, p. 32

392 • CANS C., *Le principe de précaution, nouvel élément du contrôle de légalité*, *RFDA*, 1999, p. 750

• « *Loin d'évincer le recours à la science, il repose tout au contraire sur un renforcement de la recherche scientifique ; loin d'ouvrir un espace béant à l'arbitraire et à l'irrationnel, sa mise en œuvre doit être adossée à une méthodologie réaliste et objective* ». - NOVILLE C., *La lente maturation jurisprudentielle du principe de précaution*, *Dalloz*, 2007, p. 1515

au mieux »<sup>393</sup> (B).

## B . LA DETERMINATION DU RISQUE INCERTAIN ACCEPTABLE

La détermination de ce risque réel doit passer par une évaluation concrète et au cas par cas, suivant un facteur quantitatif, autrement dit suivant la fréquence d'apparition du danger et son amplitude, et un facteur qualitatif, autrement dit suivant la gravité du danger, l'analyse du risque ne pouvant effectivement que se faire par l'analyse préalable du danger qu'il peut induire<sup>394</sup>.

Dans cette optique, même si le principe de précaution n'est pas un principe scientifique mais bien un outil d'aide à la décision, le rôle des scientifiques est incontournable dans la mesure où l'absence de certitudes n'induit pas l'absence de connaissances (1).

Ce qui ne veut pas dire pour autant que cette expertise scientifique doit constituer le critère exclusif de la prise de décision, d'autres facteurs légitimes devant aussi être pris en considération (2).

### 1 . LE RECOURS AUX AVIS SCIENTIFIQUES

**64. La place privilégiée des scientifiques** - La détermination précautionneuse du risque passe par la « parole » des scientifiques<sup>395</sup> qui sans valoir vérité<sup>396</sup> a forcément un impact majeur si ces experts ou

---

393 KOURILSKI P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, op. cit., p. 8

Pour ces auteurs, il y a lieu d'éviter « une dérive dangereuse vers le modèle d'une société frileuse et dangereuse ». - Ibid., p. 95

394 D'ailleurs si l'on se réfère à l'article 3.11 du règlement *Food Law*, nous pouvons constater qu'il appréhende l'évaluation des risques comme « un processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes : l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques ».

395 • Le recours aux scientifiques en la matière est loin d'être nouveau.

V. FERRIERES M., *Risques alimentaires et conférence du consensus : l'expérience de 1669*, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, op. cit., pp. 3-20,

• V. sur la conception de l'activité scientifique :

« Cette activité consiste, plus précisément, à construire des lois ou règles théoriques établissant un rapport entre l'apparition au monde d'un type de phénomène et certains autres phénomènes occurrenceiels et donnant ainsi la mesure de la possibilité de survenance de ce phénomène en fonction de ces occurrences. Ces lois théoriques se moulent, dans le principe logique de leur articulation, sur le modèle suivant : « dans telles circonstances, tel type de phénomène doit, ou ne peut pas, ou peut - ou encore en termes de loi probabiliste : a tant de chances de - se produire ». Les outils mentaux ainsi construits ont pour fonction de permettre de se repérer dans les flux événementiels que la réalité déploie sous nos yeux, de les expliquer, c'est-à-dire littéralement de les déplier, de les démêler, d'y introduire mentalement de l'ordre, des ratios, de la rationalité ; par là nous est donné le pouvoir de contrôler les séquences du réel, d'anticiper ou d'interférer sur leur déroulement, de déclencher artificiellement la production de tel phénomène en réunissant les conditions de sa survenance, etc. ». - AMSELEK P., *La part de la science dans les activités des juristes*, Dalloz, 1997, p. 337



chercheurs<sup>397</sup> ne se trouvent pas inféodés aux opérateurs économiques, aux autorités administratives et publiques souhaitant légitimer une décision prédéfinie, la fiabilité de leur analyse ne pouvant passer que par la séparation du système d'évaluation et de gestion<sup>398</sup>, donc par leur indépendance, préalable indispensable à toute avis neutre, objectif et non opaque.

**65. La question du consensus scientifique - La parole des scientifiques ?** Mais laquelle ceux-ci étant loin de s'exprimer systématiquement à l'unisson<sup>399</sup>, Eric NAIM-GESBERT estimant d'ailleurs que le principe de précaution doit répondre à un contexte de « *pluralisme de vérités* »<sup>400</sup> ?

Lors de leur rapport au Premier ministre, les Professeurs VINEY et KOURILSKY estimaient à cet égard que « *s'il est essentiel de faire place aux avis dissidents, une position dissidente n'est évidemment pas une garantie d'exactitude, chaque scientifique minoritaire n'étant pas Galilée* ». Si bien que si une « *opinion minoritaire appuyée sur une démarche majoritairement reconnue comme valable doit être retenue, en revanche, une opinion minoritaire fondée sur une démarche non majoritairement acceptée doit sujette à caution* »<sup>401</sup>.

Mais depuis il semble bien que cette problématique majeure soit en passe si ce n'est d'être résolue, tout au moins d'être sensiblement atténuée au travers du rôle joué par l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (ci-après AESA).

---

• V. également :

DE MUNAGORRI R.E., La communauté scientifique est-elle un ordre juridique ?, *RTD Civ.*, 1998, pp. 247-283

ENCINAS DE MUNAGORRI R., Expertise scientifique et décision de précaution, *RJE*, 2000, n° spécial., pp. 67-73

GRANJOU C., L'expertise scientifique à destination politique, *Cahiers internationaux de sociologie*, 2003, pp. 175-183

396 Pour le Professeur Bertrand MATHIEU, ce principe de précaution ne serait autre que « *l'enfant naturel de l'union incertaine du droit et de la science* ». - MATHIEU B., Le principe de précaution. Propos introductifs, *RJE*, n°spécial 2000, colloque de l'Université de Bourgogne, 27 et 28 avril 2000, p. 9

397 • Même si ces deux activités ne sont pas équivalentes, nous utiliserons le vocable de scientifiques pour les désigner.

• V. néanmoins sur la distinction entre chercheur et expert : « *Il est classique de définir le chercheur comme celui qui répond aux questions qu'il se pose et l'expert comme celui qui répond aux questions qu'on lui pose.* » - MARTIN A., *Le contexte scientifique actuel*, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, op. cit., p. 35

398 D'ailleurs dès 1997, la Commission prônait ce principe de séparation à l'occasion de la réforme des comités d'experts.

399 Cette querelle des scientifiques se trouve expressément prise en compte par le protocole de Carthagène du 29 janvier 2000 qui mentionne qu'« *il ne faut pas nécessairement déduire de l'absence de connaissances ou de consensus scientifiques la gravité d'un risque, l'absence de risque, ou l'existence d'un risque acceptable* » (Annexe III - § 4).

400 NAIM-GESBERT E., *Les dimensions scientifiques du droit de l'environnement. Contribution à l'étude des rapports de la science et du droit*, Bruylant, 2000, p. 555

401 KOURILSKY P. et VINEY G., *Le principe de précaution*, pp. 29-30

**66. Le rôle de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments** - Car effectivement cette Agence<sup>402</sup> siégeant à Parme est dotée d'un comité et de groupes scientifiques parmi lesquels figurent le groupe sur les additifs alimentaires, les arômes, les auxiliaires technologiques et les matériaux en contact avec les aliments, le groupe sur les additifs et produits ou substances utilisés en alimentation animale, le groupe sur la santé des plantes, des produits phytopharmaceutiques et leurs résidus, le groupe sur les organismes génétiquement modifiés, le groupe sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies, le groupe sur les risques biologiques, le groupe sur les contaminants de la chaîne alimentaire, et le groupe sur la santé animale et le bien-être des animaux.

Tous étant constitués de membres indépendants<sup>403</sup> qui assurent une assistance scientifique<sup>404</sup>, qui émettent des avis scientifiques de leur propre initiative, à la demande de la Commission et même suite à une invitation émanant d'Etats membres<sup>405</sup>.

---

402 - En Anglais l'EFSA, autrement dit the European Food Safety Authority.

• V. le site de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments : <http://www.efsa.europa.eu/fr.html>

• V. sur l'AESA :

LAFOND F., La création de l'autorité alimentaire européenne : enjeux institutionnels de la régulation des risques, problématiques européennes, *Notre Europe*, novembre 2001

MARRE B., *La sécurité alimentaire européenne à la recherche de son autorité*, Rapport d'information pour l'Assemblée nationale et pour l'Union européenne, 2001, 131 p.

MANDEVILLE B., L'autorité européenne de sécurité des aliments : un élément clef de la nouvelle législation alimentaire européenne, *RDR*, novembre 2002, pp. 565-568

Dossier : l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments, *Notre Alimentation*, n°47, décembre 2002

PETIT Y., L'autorité européenne de sécurité des aliments et la nouvelle approche alimentaire communautaire, *JTDE*, 2002, pp. 209-214

ROGY C., Relations entre l'AESA et les instances des Etats membres accomplissant des tâches analogues, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, Lavoisier, 2005, pp. 117-124

GESLAIN-LANEELLE C., L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments, *OQ*, octobre 2006, pp. 14-18

SOROSTE A., L'Autorité européenne de sécurité des aliments, *OQ*, octobre 2006, pp. 14-18

403 L'article 37 du règlement *Food Law* dispose que :

« 1. Les membres du conseil d'administration, les membres du forum consultatif et le directeur exécutif s'engagent à agir au service de l'intérêt public et dans un esprit d'indépendance. Ils font à cette fin une déclaration d'engagement ainsi qu'une déclaration d'intérêt qui indique soit l'absence de tout intérêt qui pourrait être considéré comme préjudiciable à leur indépendance, soit tout intérêt direct ou indirect qui pourrait être considéré comme préjudiciable à leur indépendance. Ces déclarations sont faites chaque année par écrit.

2. Les membres du comité scientifique et des groupes scientifiques s'engagent à agir indépendamment de toute influence externe.

Ils font à cette fin une déclaration d'engagement ainsi qu'une déclaration d'intérêt qui indique soit l'absence de tout intérêt qui pourrait être considéré comme préjudiciable à leur indépendance, soit tout intérêt direct ou indirect qui pourrait être considéré comme préjudiciable à leur indépendance. Ces déclarations sont faites chaque année par écrit.

3. Les membres du conseil d'administration, le directeur exécutif, les membres du forum consultatif, les membres du comité scientifique et des groupes scientifiques ainsi que les experts externes participant à leurs groupes de travail, déclarent, lors de chaque réunion, les intérêts qui pourraient être considérés comme préjudiciables à leur indépendance par rapport aux points à l'ordre du jour ».

404 V. Article 31 du règlement *Food Law*

405 V. sur les modalités de demande et de réponse : Article 29 du règlement *Food Law*

**67. Des méthodes uniformes d'évaluation des risques** - Et surtout dans ce cadre l'Autorité recueille et évalue les avis des autorités nationales ayant une tâche analogue à la sienne, à savoir l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (ci-après AFSSA) pour la France, ce qui permet aux directeurs de ces autorités de mettre en commun leur connaissances et d'en discuter au sein du forum consultatif<sup>406</sup>, et ce, à partir de « *méthodes uniformes d'évaluation des risques* »<sup>407</sup> qu'elle a mises au point.

Qui plus est, dans ce cadre d'échange perpétuel au sein duquel le réseau d'organismes nationaux<sup>408</sup> a une place de choix, l'Agence veille étroitement à identifier les sources potentielles de divergence entre ses propres avis et les avis rendus aux échelles nationales. Et elle va jusqu'à prendre contact avec l'organisme concerné de façon à s'assurer que toutes les informations scientifiques pertinentes ont été partagées, et à vérifier ensemble les questions pouvant être sujets de discorde, sachant que même en cas de divergence de fond, l'Autorité et l'organisme concerné coopèrent afin de résoudre le problème, ou tout au moins de clarifier la situation<sup>409</sup>.

Désormais les données scientifiques sont donc transparentes puisque partagées et explicitées, ou divergentes mais objectivement argumentées, favorisant une meilleure évaluation scientifique incontournable mais non forcément exclusive, le règlement *Food Law* rappelant qu'elle « *ne peut à elle seule, dans certains cas, fournir toutes les informations sur lesquelles une décision de gestion des risques doit se fonder et que d'autres facteurs pertinents doivent légitimement être pris en considération* »<sup>410</sup>. **(2)**

---

406 V. sur le forum consultatif : Article 27 du règlement *Food Law*

407 Article 23.b du règlement *Food Law*

408 Le règlement *Food Law*, au travers son article 36 met effectivement en place un « *réseau d'organismes opérant dans les domaines qui relèvent de la mission de l'Autorité* » ayant pour objectif « *de promouvoir un cadre de coopération scientifique en facilitant la coordination de l'action, l'échange d'informations, l'établissement et l'exécution de projets communs, l'échange de connaissances spécialisées et de meilleures pratiques dans les domaines qui relèvent de la mission de l'Autorité* ».

Il appartient aux Etats membres de désigner les organismes compétents capables d'aider l'AESA, et ce suivant le règlement (CE) n°2230/2004 du 23 décembre 2004 (JOCE n°L379, 24 décembre 2004, pp. 64-67).

409 V. sur ce mécanisme : Article 30 du règlement *Food Law*

410 • Considérant 19 du règlement *Food Law*

• De la même manière l'article 6.3 de ce texte dispose que : « *la gestion des risques tient compte des résultats de l'évaluation des risques, et notamment des avis de l'Autorité visée à l'article 22, d'autres facteurs légitimes pour la question en cause et du principe de précaution lorsque les conditions visées à l'article 7, paragraphe 1, sont applicables, afin d'atteindre les objectifs généraux de la législation alimentaire énoncés à l'article 5* », article 5 qui lui-même précise dans son premier alinéa que « *la législation alimentaire poursuit un ou plusieurs des objectifs généraux de la protection de la vie et de la santé des personnes, de la protection des intérêts des consommateurs, y compris les pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires, en tenant compte, le cas échéant, de la protection de la santé et du bien-être des animaux, de la santé des plantes et de l'environnement* ».

## 2 . LE RECOURS AUX FACTEURS LEGITIMES<sup>411</sup>

**68. « Science sans conscience n'est que ruine de l'âme »<sup>412</sup>** - Dans cette période d'incertitude ces facteurs légitimes sont des plus intéressants en ce qu'ils nous démontrent que si le principe de précaution porte sur l'innocuité physique du produit, celle-ci n'est pas pour autant suffisante pour estimer s'il peut ou non être mangé.

Si l'objectivisme scientifique estime que le produit litigieux ne présente pas à priori de risques intolérables, encore faut-il que ce produit considéré comme soi disant techniquement sain, soit également conforme à d'autres facteurs allant au-delà de cette sécurité physique.

Des facteurs qu'il nous semble opportun de distinguer, tous ne pouvant avoir le même impact sur la prise de décision.

Dans un premier temps, nous pouvons recenser les facteurs qui en tout état de cause ne doivent pas être à mêmes de pouvoir jouer sur l'appréhension d'un produit litigieux, les données économiques étant visées par de tels propos, les mesures protectionnistes ou au contraire n'ayant d'autres buts que de permettre à tout prix la circulation des marchandises<sup>413</sup> ne pouvant à aucun moment prendre l'ascendant sur l'impératif de santé publique.

Dans un second temps, nous trouvons les facteurs qui suivant les circonstances doivent pouvoir être mis en balance avec la question de l'innocuité.

Tel est le cas de l'acceptation sociale<sup>414</sup> du produit litigieux à partir de laquelle le décideur doit néanmoins être à même de faire la part des choses dans la mesure où cette perception de la société peut être biaisée par des médias provocateurs de peurs collectives ou par des opposants « hystériques », s'autoproclamant représentants de la société civile et n'hésitant pas à téléguider la

---

411 ▪ Pour Gaëlle BOSSIS, « un facteur légitime est un élément fondé en droit, fondé en justice, en équité, conforme aux aspirations des gouvernés qui concourt à un résultat adopté ». - BOSSIS G., *La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire : rapports croisés et perspectives d'harmonisation*, op. cit., p. 451

▪ V. Conseil National de l'Alimentation, Avis (7 février 2008) n°59 sur les nouveaux facteurs légitimes de régulation du commerce international des denrées alimentaires, 40 p.

412 RABELAIS

413 ▪ En témoigne les arguments avancés lors de l'affaire « Hormones » par les Etats-Unis et l'Union Européenne.

▪ V. BOSSIS G., *La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire : rapports croisés et perspectives d'harmonisation*, op. cit., pp. 59 et s.

414 V. GILBERT C., *Comment la recherche en sciences humaines et sociales peut-elle analyser les risques alimentaires ?*, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, Lavoisier, 2005, pp. 41-55

réalité des faits à des fins purement politiques et électoralistes<sup>415</sup>.

Enfin nous estimons qu'existent des facteurs qui doivent systématiquement prioritaires sur toutes autres considérations même scientifiques.

Puisque comme nous avons déjà pu l'évoquer un produit même sain ne doit pas être culturellement rejeté<sup>416</sup>, ne doit pas provoquer le dégoût, ne doit pas mettre en danger les modèles alimentaires traditionnels d'une société, Gaëlle BOSSIS soulignant d'ailleurs à juste titre que « *la sécurité des aliments passe autant par l'inconscient que par la sécurité physique* », et qu'« *obliger quelqu'un à manger un aliment sain mais qu'il répugne à manger (...) est susceptible de le rendre malade* »<sup>417</sup>.

**69. Aliments et éthique** - De la sorte un produit ne peut aller à l'encontre de l'éthique, autrement dit ne peut pas être mauvais « *au regard de l'idée qu'on se fait dans une société de ce que son le Bien et le Mal* »<sup>418</sup>, le Conseil National de l'Alimentation (ci-après CNA) dans son avis sur la place de la science et des autres considérations dans les décisions nationales et internationales en matière de politique de santé, estimant en ce sens que « *la fabrication ou le commerce d'un aliment dans des conditions avérées que la morale réprouve devraient légitimement pouvoir conduire les Etats au refus de toute norme ou règlement technique ayant pour objet de faciliter son commerce, sans préjuger d'autres critères d'appréciation* »<sup>419</sup>.

D'autant plus que si la difficulté (sans parler de la question de la légitimité) de se positionner sur ce terrain est certaine, des comités éthiques sont mêmes en place pour permettre d'appréhender ce facteur. Au niveau communautaire avec le Groupe Européen d'Ethique des Sciences et des Nouvelles Technologies<sup>420</sup>, qui est une instance indépendante<sup>421</sup> ayant pour mission de réagir en temps utile aux

---

415 En témoigne le cas des OGM...

416 Cette dimension culturelle ne doit bien évidemment ne pas être confondue avec les données sociales qui elles sont susceptibles d'évoluer très rapidement.

417 BOSSIS G., *La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire : rapports croisés et perspectives d'harmonisation*, op. cit., p. 451

418 SEYNAVE R-L., Problèmes d'éthique, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, op. cit., p. 372

419 Conseil National de l'Alimentation, Avis (1er avril 1999) n°22 sur la place de la science et des autres considérations dans les décisions nationales et internationales en matière de politique de l'alimentation, 24 p.

420 Avant le Groupe Européen d'Ethique des Sciences et des Nouvelles Technologies, existait depuis 1991 et la décision de la Commission européenne d'intégrer la dimension éthique au processus décisionnel, le Groupe de Conseillers pour l'Ethique de la Biotechnologie qui n'a été remplacé qu'en décembre 1997.

421 V. Article 3.2 de la Commission du 11 mai 2005 relative au renouvellement du mandat du groupe européen d'éthique des sciences et des nouvelles technologies - 2005/383/CE (JOCE n°L127, 20 mai 2005, pp. 17-19)

évolutions scientifiques et technologiques sans cesse toujours plus rapides<sup>422</sup>, et d'aider les décideurs au travers d'avis<sup>423</sup> sur les questions éthiques posées par ces sciences et nouvelles technologies.

Ou au niveau national avec les Conseils Nationaux d'Éthique<sup>424</sup> tel qu'à notre propre échelle le Comité Consultatif National d'Éthique pour les sciences de la vie et de la santé qui est « *indépendant* »<sup>425</sup>, qui participe au forum des Conseils Nationaux d'Éthique, et qui selon la loi du 6 août 2004 dite « loi bioéthique »<sup>426</sup> a pour mission de donner des avis<sup>427</sup> « *sur les problèmes éthiques et les questions de société soulevés par les progrès de la connaissance dans les domaines de la biologie, de la médecine et de la santé* »<sup>428</sup>.

---

422 Considérant 4 la décision de la Commission du 11 mai 2005

423 ▪ Il ressort de l'article 3.5 de la décision que : « *Aux fins de l'élaboration de ses avis et dans les limites des ressources disponibles à cet effet, le Groupe Européen d'Éthique des Sciences et des Nouvelles Technologies :*

- *peut, s'il le juge utile et/ou nécessaire, inviter des experts dotés d'une compétence particulière à éclairer et orienter ses travaux*
  - *peut demander la réalisation d'études afin de réunir toutes les informations scientifiques et techniques nécessaires*
  - *peut constituer des groupes de travail chargés d'examiner des questions spécifiques*
  - *organise une table ronde publique, pour chaque avis qu'il élabore, afin d'encourager le dialogue et d'améliorer la transparence*
  - *établit des liens étroits avec les services de la Commission concernés par le sujet sur lequel il travaille*
  - *peut établir des liens étroits avec les représentants des comités d'éthique des États membres de l'Union européenne et des pays candidats* ».
- Et l'article 3.6 de préciser que « *chaque avis est rendu public dès son adoption. Lorsqu'un avis n'est pas adopté à l'unanimité, il est assorti de toute opinion divergente exprimée. En cas d'exigence opérationnelle de délivrance plus rapide d'un avis sur un sujet particulier, le GEE émet de brèves déclarations pouvant être suivies, si nécessaire, d'une analyse plus complète, tout en veillant au respect du principe de transparence comme pour n'importe quel autre avis. Tout avis du GEE fait référence à l'état de développement de la technologie considérée au moment de sa publication. Le GEE peut décider d'actualiser ses avis s'il le juge nécessaire* ».

▪ V. sur les publications du Groupe Européen d'Éthique des Sciences et des Nouvelles Technologies :  
<[http://ec.europa.eu/european\\_group\\_ethics/publications/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/european_group_ethics/publications/index_fr.htm)>

424 V. pour une liste des Conseils Nationaux d'Éthique : <[http://ec.europa.eu/european\\_group\\_ethics/link/index\\_fr.htm#4](http://ec.europa.eu/european_group_ethics/link/index_fr.htm#4)>

425 Article L.1412-2 du CSP

426 Loi n°2004-800 du 6 août 2004 relative à la bioéthique (JORF, 7 août 2004, pp. 14040 et s.)

427 « *La publication d'avis est une des missions fondamentales du Comité Consultatif National d'Éthique. Elle répond le plus souvent à une saisine du CCNE par une instance extérieure (Président de la République, Assemblée Nationale, associations...) mais peut aussi se référer à une auto-saisine du CCNE. La réflexion éthique des avis s'applique au domaine des sciences de la vie et de la santé. L'instruction de la saisine s'organise en plusieurs temps. La saisine est d'abord étudiée par un groupe de travail qui peut auditionner des personnalités extérieures, si nécessaire. À l'issue de cette phase de réflexion, les membres du groupe de travail rédigent un rapport qui sera discuté par l'ensemble des membres en section technique puis en Comité plénier. Les textes discutés et rédigés deviennent des « avis » ou des recommandations. Tout membre a la possibilité de rédiger un texte complémentaire à l'avis pour faire connaître une position divergente. Chaque avis de portée générale donne lieu à une conférence de presse visant à relayer l'information auprès du grand public* ». - Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.ccne-ethique.fr/fonctionnement.php>>

428 ▪ Article L.1412-1 du CSP

- Ce Comité Consultatif National d'Éthique est composé de 40 membres à savoir un président nommé par le Président de la République, un secrétaire général coordonnant les travaux du Comité au quotidien, 5 personnalités appartenant aux principales familles philosophiques et spirituelles, 19 personnalités choisies pour « leur compétence et leur intérêt pour les problèmes éthiques », et 15 personnalités appartenant au « secteur de la recherche ».
- V. le site du CCNE : <<http://www.ccne-ethique.fr>>
- Sans compter sur le fait que les décideurs peuvent également se baser sur les avis d'autres instances qui peuvent parallèlement voir le jour, comme le Haut Conseil des Biotechnologies issu de la loi du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés (V. Infra NBP 551), et qui se trouve doté d'un Comité Economique, Éthique et Social amené à se positionner sur les questions portant sur les OGM et les nouvelles biotechnologies.

**70. Aliments et environnement** - Au-delà de cette dimension éthique, un produit ne peut non plus remettre en cause le développement durable et par la même « *la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique*<sup>429</sup> » pour reprendre les termes mêmes du Protocole de Carthagène du 29 janvier 2002<sup>430</sup>.

Une dimension qui est elle aussi empreinte de complexité en ce qu'elle induit de déterminer avec précision quelles sont les atteintes environnementales auxquelles il est possible de faire face en prenant les mesures juridiques appropriées, et celles qui, comme le dit Hans JONAS, ne peuvent être maîtrisés et mettent irrémédiablement en danger nos « *générations futures* »<sup>431</sup>, les décideurs étant néanmoins de nouveau aidés pour ce faire par les instances compétentes et à mêmes de les renseigner objectivement et de manière transparente<sup>432</sup> sur cet aspect environnemental.

**71. Aliments, santé et bien-être animale** - Aspect qui ne peut être toutefois suffisant puisque le produit ne peut non plus être contraire à la santé et au bien-être animal (qui stigmatise à l'heure actuelle une partie des débats portant sur la question des aliments issus du clonage<sup>433</sup>) d'autant plus que le droit communautaire vise justement à éviter toutes possibles atteintes de ce type.

---

429 La diversité biologique doit être entendue comme « *la variabilité des organismes vivants de toute origine y compris, entre autres, les écosystèmes terrestres, marins et autres écosystèmes aquatiques et les complexes écologiques dont ils font partie; cela comprend la diversité au sein des espèces et entre espèces ainsi que celle des écosystèmes* » - Article 2 de la Convention des Nations-Unies sur la diversité biologique

430 ▪ Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la Convention sur la diversité biologique - [En ligne] Disponible sur : <http://www.cbd.int/doc/legal/cartagena-protocol-fr.pdf>

- Ce protocole « découla » de la Convention des Nations-Unies sur la diversité biologique du 5 juin 1992.
- V. le site de cette Convention adoptée lors du Sommet de la Terre à Rio de Janeiro : <http://www.cbd.int>
- V. le texte de la Convention : <http://www.cbd.int/doc/legal/cbd-un-fr.pdf>
- V. également sur le Centre d'échange français pour la Convention sur la diversité biologique : <http://biodiv.mnhn.fr/convention/F1125911898>
- V. sur le Bureau central de diversité biologique de la Communauté européenne : [http://biodiversity-chm.eea.europa.eu/convention/cbd\\_ec](http://biodiversity-chm.eea.europa.eu/convention/cbd_ec)

431 ▪ Dans son livre « *le principe de responsabilité* », livre sous-titré « *une éthique pour la civilisation technologique* », le philosophe allemand Hans JONAS (1903-1993) préconise effectivement d'intégrer dans toutes décisions les risques pouvant être engendrés par le progrès scientifique, risques pouvant nuire aux générations futures. Et ce dernier d'expliciter ses propos en estimant que « *la Terre ne nous est pas léguée par nos ancêtres, elle nous est prêtée par nos enfants* », ou bien encore que « *le choix de la continuité de l'Humanité ne se pose pas, c'est un impératif* ».

En revanche, à l'opposée le philosophe anglais Francis BACON (1561-1625), comme il le précise notamment dans son ouvrage « *La Nouvelle Atlantide* », est partisan du tout progrès scientifique, l'Homme ne devant pas subir la Nature mais la dominer, conception qui sans nul doute n'aurait pas accordé la moindre importance à ces facteurs légitimes.

- La Commission mondiale sur l'environnement et le développement a quant à elle clairement choisie son « camp » puisqu'elle estime qu'il convient de répondre « *aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs* ». – Rapport BRUNDTLAND, 1987 - [En ligne] Disponible sur : [http://fr.wikisource.org/wiki/Rapport\\_Brundtland](http://fr.wikisource.org/wiki/Rapport_Brundtland)

432 V. Infra § 84

433 V. Infra NBP 1649

Que ce soit au travers de la directive 98/58/CE<sup>434</sup> qui traite spécifiquement de la protection des animaux dans les élevages, c'est-à-dire de « *tout animal (y compris les poissons, reptiles et amphibiens) élevé ou détenu pour la production d'aliments, de laine, de peau ou de fourrure ou à d'autres fins agricoles* »<sup>435</sup>. Et qui indique que les Etats-membres doivent prendre les dispositions visant à ce que les propriétaires ou détenteurs des animaux concernés garantissent leur « *bien-être* », ne leur fassent subir « *aucune douleur, souffrance ou dommage inutile* »<sup>436</sup>, et les élèvent « *compte tenu de leur espèce et de leur degré de développement, d'adaptation et de domestication, ainsi que de leurs besoins physiologiques et éthologiques conformément à l'expérience acquise et aux connaissances scientifiques* »<sup>437</sup>.

Ou que ce soit au travers du nouveau règlement sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort<sup>438</sup>, à propos duquel un accord politique a été obtenu le 22 juin 2009.

Puisque ce règlement vise à mettre en place un dispositif selon lequel toute souffrance inutile doit être évitée aux animaux, d'où une mise à mort instantanée ou après étourdissement, d'où une saignée entreprise le plus tôt possible afin que l'animal ne reprenne pas conscience avant sa mort<sup>439</sup>.

---

434 Directive 98/58/CE du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages (JOCE n°L221, 8 août 1998, pp. 23-27)

435 - Article 2.1 de la directive 98/58/CE

▪ En revanche en sont exclus les animaux « *vivants dans le milieu sauvage* », les animaux « *destinés participer à des compétitions, à des manifestations ou activités culturelles ou sportives* », les « *animaux d'expérimentation ou de laboratoire* », les « *invertébrés* ».

436 Article 3 de la directive 98/58/CE

437 Article 4 de la directive 98/58/CE

438 Le texte légal n'est pas encore disponible.

439 - Néanmoins ces dispositifs doivent se concilier avec le respect des libertés religieuses, les abattages religieux par exemple n'étant pas concernés par les exigences fixées dans le cadre du nouveau règlement précité.

▪ Mais également avec le respect des traditions, l'article 654-27-1 du Code rural, issu de la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 (JORF, 6 janvier 2006, pp. 229 et s.), disposant par exemple que « *le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France* » légitimant ainsi le gavage des oies.

▪ V. à cet égard la position tranchée de Jean-Paul BRANLARD : « *Je ne veux pas vous gaver davantage avec les Euros-foie gras. Je n'ai rien à ajouter sur cette « loi bavarde », sinon qu'il ne peut y avoir, faute d'alternative naturelle, de foie gras sans gavage. C'est-à-dire sans les méthodes de production qui lui sont associées, emblématiques, selon les uns, de lésions, souffrances et stress chez les palmipèdes et, selon d'autres, de leur aptitude et habitudes à ingérer de grandes quantités de nourriture du fait qu'ils possèdent un bec qui s'ouvre largement et un œsophage très élastique. La morphologie de ses oiseaux naturellement gloutons, ne doit pas occulter un autre aspect rarement abordé : l'élimination systématique, dès leur naissance, dans des conditions obscures, des canettes. On ne gave pas les femelles, car leur foie est trop nerveux ! La loi de 2006 légitime donc une pratique que certains citoyens refusent. La loi rejette l'amendement qui, certes, ne vise pas à interdire la méthode, mais à la retirer de la loi. C'est le gavage que la représentation nationale a voulu conforter par cette loi. Avouons-le humblement, quand on tue le cochon, on le fait saigner, couiner... sans cela, point de boudin ! Faut-il fabriquer notre foie gras à la manière d'une boisson sans alcool qui imite l'alcool sans en contenir. C'est parce que le gavage est contesté qu'il fallait, précisément, l'inscrire dans la loi pour sécuriser l'un des fleurons de notre patrimoine gustatif, sinon, les eurocrates, qui ont dans l'esprit d'uniformiser les produits alimentaires, nous interdiraient tout ce qui fait notre terroir* ». - BRANLARD J-P, Patrimoine culinaire de la France : propos juridiques, critiques, ironiques et quelque peu polémiques, OQ, mars 2009, p. 17



**72. « En avouant ses erreurs, on met la raison au présent et le tort au passé »<sup>440</sup>** - C'est ainsi que de manière non irrémédiable, l'article 7.2 du règlement *Food Law* soulignant que les mesures prises doivent être « réexaminées dans un délai raisonnable, en fonction de la nature du risque identifié pour la vie ou la santé et du type d'informations scientifiques nécessaires pour lever l'incertitude scientifique et réaliser une évaluation plus complète du risque »<sup>441</sup>, et alors que Mai-Anh NGO enchérit à juste titre que « l'effort de recherche participe à la rationalisation du processus décisionnel sur lequel repose le principe de précaution »<sup>442</sup>, que cet ensemble de données plurifactorielles permet de déterminer le risque (in)acceptable et sa gestion par les opérateurs publics<sup>443</sup>.

---

De fait force est de constater que quand bien même « *il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger* »<sup>444</sup>, quand bien même l'impact physiologique du produit sur le mangeur est primordial, la sécurité sanitaire ne peut pourtant pas être appréhendée sous sa seule dimension hygiéniste, un aliment devant être tout aussi sain pour le corps que pour l'esprit.

Et ce en toute occasion et quel que puisse être les caractéristiques de l'aliment concerné.

---

440 Duc DE LEVIS

441 De la même manière, il ressort de l'article 5.7 de l'Accord SPS qu'en matière de précaution « *les Membres s'efforceront d'obtenir les renseignements additionnels nécessaires pour procéder à une évaluation plus objective du risque et examineront en conséquence la mesure sanitaire ou phytosanitaire dans un délai raisonnable* ».

Et ce n'est pas le point 6.3.1 de la Communication du 2 février 2001 de la Commission des communautés qui va aller à l'encontre de ces dispositions en ce qu'il mentionne que : « *Par conséquent, conformément à l'Accord SPS, les mesures adoptées en application d'un principe de précaution lorsque les données scientifiques sont insuffisantes, sont provisoires et impliquent que des efforts soient entrepris pour obtenir ou générer les données scientifiques nécessaires. Il est important de souligner que le caractère provisoire n'est pas lié à une limite de temps mais avec l'évolution des connaissances scientifiques* ».

442 NGO M-A., L'Autorité européenne de sécurité des aliments et la mise en œuvre du principe de précaution, *art. préc.*, p. 569

443 ▪ Et par les opérateurs privés ? A vrai dire le défaut de mise en œuvre de leur propre initiative du principe de précaution semble ne pas pouvoir leur être imputé sans quoi nous pourrions arriver à une situation suivant laquelle ils pourraient être mis en cause alors même qu'ils respectent le dispositif juridique alimentaire, que leur produit mis sur le marché n'a pas causé de dommages, produits dont finalement seuls des doutes existeraient sur sa dangerosité. Sans quoi également des décisions individuelles divergentes pourraient être prises par rapport à un risque pourtant collectif, divergences à l'origine d'une incompréhension de la part du consommateur-mangeur.

- Néanmoins, cela ne les dispense en rien d'assurer la traçabilité de leurs produits qui s'impose à eux.
- V. sur la traçabilité : Infra NBP 579

444 MOLIERE



## CHAPITRE 2

### LE PRODUIT MULTIDIMENSIONNEL, OBJET DE LA DESTINATION NUTRITIVE

---

*« C'est l'apanage de la créature d'être sujette au changement »*

Jacques-Bénigne BOSSUET

**73. Un aliment en perpétuelle mutation** - Les mangeurs non confrontés à l'insécurité alimentaire ne se contentent plus d'un apport de nutriments sains, mais attendent bien plus de l'aliment.

Par conséquent, les seuls critères jusqu'alors établis ne peuvent suffire pour le déterminer et l'encadrer puisque nous ne pouvons négliger que le produit peut faire préalablement l'objet de transformations (**Première Section**) pour répondre à ces attentes nouvelles, et/ou avoir une qualité supérieure à celles des autres denrées alimentaires pour satisfaire les mangeurs les plus exigeants (**Deuxième Section**).

D'autant plus que ces caractéristiques qui ne sont en aucun cas des obligations mais de simples possibilités, ne remettent bien évidemment pas en cause une destination nutritive qui demeure et demeurera toujours indispensable.

## SECTION I . UN PRODUIT TRANSFORMABLE

**74. La notion de transformation alimentaire** - Selon le règlement *Food Law*, un aliment peut être non transformé, partiellement transformé ou transformé, règlement qui n'apporte aucune précision supplémentaire à cet égard.

Il convient alors de prendre pour référence le règlement (CE) n°852/2004 relatif, rappelons-le à l'hygiène des denrées alimentaires, qui nous précise que constituent des produits alimentaires non transformés ceux qui ont été « *divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés* »<sup>445</sup>.

Et ce règlement d'ajouter que la transformation doit effectivement s'entendre de « *toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés* »<sup>446</sup>.

Certes, mais comme le souligne le CNA dans sa proposition du 3 novembre 2005 relative à l'entrée en vigueur du « paquet hygiène », deux difficultés apparaissent à la lecture d'une telle disposition.

La première vient du fait que si cette liste d'opérations a le mérite d'exister, en revanche elle n'est pas exhaustive et peut donc être sujette à interprétation.

La deuxième est que la notion de transformation doit s'apprécier différemment selon les produits, puisqu'un même procédé de transformation peut ou non suivant les cas entraîner cette modification importante.

Concrètement le séchage<sup>447</sup> des céréales est uniquement destiné à abaisser le taux d'humidité et ne « *doit pas être considéré comme une opération modifiant de manière substantielle ces produits* ». Aussi le règlement (CE) n°856/2005 du 6 juin 2005<sup>448</sup> sur les toxines de fusarium (autrement dit les moisissures envahissant les tiges des céréales) précise à ce sujet que l'« *on entend par première transformation tout traitement physique ou thermique, autre que le séchage du grain* ». Et pour cause, « *les opérations (...) de séchage, ne sont pas considérées comme une première transformation dans la*

---

445 Article 2.1.n du règlement (CE) n°852/2004

446 Article 2.1.m du règlement (CE) n°852/2004

447 V. NADEAU J-P. et PUIGGALI J-R., *Séchage : des processus physiques aux processus Industriels*, TEC & DOC, 1995, 307 p.

448 Règlement (CE) n°856/2005 sur les toxines de fusarium (JOCE n°L143, 7 juin 2005, pp. 3-8)

*mesure où aucune action physique n'est exercée sur le grain proprement dit »<sup>449</sup>.*

Alors qu'en revanche cette même opération, dès lors qu'elle est appliquée au séchage de tomates ou de prunes (pruneaux), voire encore de jambon doit être considérée comme constitutive d'une opération de transformation<sup>450</sup>.

**75. La modification substantielle** - Partant de telles considérations, et pour davantage de clarté, il nous semble davantage judicieux de procéder pour la suite de notre travail à une dichotomie où nous allons trouver, d'un côté, le produit « brut », c'est-à-dire notamment les produits du sol, de l'élevage ou de la pêche qui n'ont pas « subi » de transformation mais qui peuvent faire l'objet de simples traitements physiques comme le nettoyage et/ou l'emballage<sup>451</sup>.

Et d'un autre côté, les produits considérés comme étant « transformés », en ce qu'ils ont fait l'objet de procédés qui suivant les cas soit les transforment partiellement, leur action allant bien au-delà de simples traitements physiques sans pour autant modifier de manière suffisamment importante la nature du produit, soit les modifient de manière substantielle.

Mais partant de ce postulat, quel peut bien être notre propos ?

Dans le cadre de notre étude, notre intention est de mettre en évidence que selon nous l'ensemble de ces produits transformés (qui concerneraient d'ailleurs près de 85% des denrées alimentaires consommées à l'heure actuelle) (**§1**), mais aussi les produits génétiquement modifiés (**§2**) ne sont en aucun cas antinomiques avec nos critères généraux de qualification juridique de l'aliment.

## **§1 . UN PRODUIT ISSU DE TRANSFORMATIONS TECHNOLOGIQUES**

Les professionnels du secteur alimentaire peuvent recourir à des procédés de transformation faisant appel à des technologies trouvées de longue date qui ne souffrent d'aucune ambiguïté quant à leurs effets réellement bénéfiques pour l'aliment dès lors qu'elles sont réalisées dans les règles de l'art, ou bien encore à de nouveaux procédés (**A**).

---

449 Annexe du règlement (CE) n°856/2005

450 Conseil National de l'Alimentation, Avis (3 novembre 2005) n°52 sur les propositions du CNA pour l'entrée en application du «paquet hygiène», p. 13

451 Considérant 8 du règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (JOCE n°L35, 8 février 2005, pp. 1-22)

Mais ils peuvent également utiliser, cumulativement ou alternativement, des substances additives **(B)**. Car les dispositifs juridiques encadrant de telles possibilités s'assurent que si l'aliment peut changer, cela ne peut se faire à n'importe quel « prix ».

A nous de nous en expliquer.

## A . DES PROCEDES COMPATIBLES AVEC LA DESTINATION NUTRITIVE

Pour ce qui est des techniques de transformation, nous allons nous baser sur la date charnière fixée par le règlement *Novel Foods*<sup>452</sup>, à savoir le 15 mai 1997<sup>453</sup>.

Car cette date permet d'établir une distinction entre, d'une part, les procédés « traditionnels »<sup>454</sup> dont les produits qui en sont issus peuvent être mis sur le marché sous couvert du respect des dispositions juridiques y étant afférentes, leur contrôle s'effectuant conformément aux règles communes à toutes les denrées alimentaires **(1)**.

Et d'autre part, les procédés novateurs qui s'en distinguent puisque les produits transformés suivant ces méthodes peuvent nécessiter suivant les cas une indispensable autorisation avant de pouvoir être mis sur le marché **(2)**.

### 1 . LES PROCEDES TRADITIONNELS

**76. Des procédés à l'impact connu** - L'idée de moduler les aliments n'est pas nouvelle. Et c'est par exemple très rapidement qu'est apparue la volonté de lutter contre l'activité de l'eau<sup>455</sup> car si cette dernière est fondamentale pour les aliments, parallèlement elle révèle des effets délétères en favorisant le développement des atteintes microbiennes.

---

452 • V. Supra NBP 43

• V. BARROS C. et SEGURA I., Critères sur la notion possible d'aliments nouveaux, *Revue Internationale de Droit de l'Alimentation*, 1997, pp. 79-89

453 Article 15 du règlement (CE) n°258/97

454 Il convient d'entendre par ce terme l'opposition aux méthodes nouvelles.

455 V. LE MESTE M., *L'eau dans les procédés de transformation et de conservation des aliments*, TEC & DOC, 1990, 277 p.

Pour permettre son activité tout juste suffisante en réduisant sa biodisponibilité par un changement d'état et de transfert, les producteurs ont pu recourir, et recourent d'ailleurs massivement à des variations positives de température dans quel cas la pasteurisation<sup>456</sup>, l'appertisation, la stérilisation<sup>457</sup>, la thermisation<sup>458</sup> ou le blanchiment<sup>459</sup> sont souvent privilégiés.

Ils peuvent utiliser des variations de température négative où les « familières » réfrigération<sup>460</sup>, congélation et surgélation<sup>461</sup> ont généralement leur faveur.

Ils peuvent pratiquer le séchage, que celui-ci se fasse à froid à l'image de la lyophilisation<sup>462</sup> ou à chaud à l'image de la déshydratation<sup>463</sup>.

---

456 Découverte par PASTEUR dès 1860, cette technique consiste à soumettre le cœur des aliments à une température de 65°C pendant une demi-heure (pasteurisation dite basse) ou de 95°C pendant quelques secondes (pasteurisation dite haute), avant de les refroidir brutalement.

457 ▪ La stérilisation est un procédé suivant lequel les aliments sont exposés à une température supérieure à 100°C.

Mais cette stérilisation porte également sur le contenant de l'aliment, sans quoi ce dernier peut être recontaminé, contenant qui se doit d'être étanche à l'eau sous peine lui aussi de faire l'objet de recontamination.

▪ Si la stérilisation du contenu et du contenant se fait simultanément, on parle d'appertisation (du nom de son inventeur Nicolas APPERT), contenant qui a pu prendre la forme de pots en verre munis d'un bouchage étanche pour laisser désormais place aux conserves métalliques en fer blanc et en aluminium, aux emballages souples constitués de matériaux plastiques ou en carton, ou encore aux emballages semi-rigides composés d'une barquette en aluminium de faible épaisseur et d'un couvercle thermo scellé de même composition.

▪ Si la stérilisation se fait séparément, une opération de conditionnement aseptique s'ajoute, opération qui s'impose notamment pour les produits ayant un contenant ne pouvant supporter l'appertisation (contenant plastique, en carton du type tetra-brick) : dans quel cas, l'opération est dénommée stérilisation UHT (Ultra Haute Température) si elle s'effectue sur une courte durée (15 secondes) à une température de 135°C à 150°C.

458 Pratique consistant à maintenir le lait cru pendant 16 secondes à une température d'au moins 16°C.

459 Ce blanchiment est un procédé suivant lequel les fruits et légumes sont maintenus durant quelques minutes à une température comprise entre 70°C et 100°C, avant d'être traité de nouveau par la suite (appertisation, séchage,...).

460 Abaissement de la température entre 0 et 4°C pour prolonger la durée de conservation des aliments, les cellules des tissus animaux et végétaux restant néanmoins en vie dans ce froid positif, seul leur métabolisme étant ralenti.

461 ▪ Si la congélation consiste à abaisser la température de la denrée jusqu'à -12°C, cet abaissement étant effectué de manière lente (passage dans des tunnels à froid ou par contact indirect avec une plaque refroidie), pour sa part la surgélation est une congélation plus rapide à -18°C en tous les points de l'aliment (immersion dans un fluide réfrigérant comme l'azote liquide).

▪ Entre congélation et surgélation, si le producteur peut effectuer un choix en fonction du processus à adopter mais également en fonction de ce qu'il souhaite faire du produit, parfois le procédé s'impose à lui.

A titre d'exemple, si un produit est destiné à être consommé en tant que plat cuisiné, celui-ci peut être surgelé quand bien même certaines matières premières sont congelées, à la condition expresse et évidente que le produit fini soit de suite surgelé après sa préparation.

En revanche, la commercialisation de certaines viandes nécessitant une période de maturation entre l'abattage de l'animal et le refroidissement, ne peut donner lieu à un refroidissement précoce caractérisant la surgélation, et ne peuvent de ce fait qu'être congelés.

▪ V. DEWATRE B., *Les surgelées : production et distribution*, Eurostaf Dafsa, 1988, 280 p.

Institut Français de la Nutrition, *Technologies de conservation des aliments*, 1993, 86 p.

JEANTET R., *Sciences des aliments : biochimie, microbiologie, procédés, produits - Volume 1 : stabilisation biologique et physico-chimique*, TEC & DOC, 2006, 383 p.

462 La lyophilisation qui concerne notamment le café ou les potages, est le fait de congeler un aliment placé ensuite sous vide, l'eau passant de l'état solide à celui de vapeur (sublimation).

463 La déshydratation vise à éliminer totalement ou partiellement l'eau par évaporation à la température d'ébullition, par sublimation de la glace, par action couplée d'un transfert de chaleur de l'air chaud vers le produit et d'un transfert d'eau du produit vers l'air chaud et sec.

Ils peuvent soumettre l'aliment à des solutés très hydrophiles comme le sel<sup>464</sup> au travers du salage ou du saumurage.

Et ils peuvent même se servir d'action de rayonnements électromagnétiques, action plus connue sous le terme d'ionisation<sup>465</sup>.

**77. Des procédés juridiquement encadrés** - Des exemples qui sont bien loin d'être exhaustifs, et qui cités ou non, ont tous pour points communs d'avoir des répercussions favorables et défavorables sur l'aliment. Mais des répercussions qui sont connues et qui de ce fait peuvent être totalement maîtrisées par un encadrement juridique qui vise à rejeter les effets indésirables de telles pratiques.

Pour illustrer nos propos, prenons le cas de la surgélation et de l'ionisation.

Ce premier procédé est régi par la directive 89/109/CEE<sup>466</sup> du 21 décembre 1988.

Ce texte précise le déroulement exact de ce processus qui doit consister à « franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points (après stabilisation thermique) est maintenue sans interruption à valeurs égales ou inférieures à  $-18^{\circ}\text{C}$  »<sup>467</sup>.

Ce texte précise également les aliments qui peuvent y être soumis, et qui en l'occurrence ont pour « seule »<sup>468</sup> exigence d'être « de qualité saine, loyale et marchande et présenter le degré nécessaire de fraîcheur »<sup>469</sup>.

Ce texte précise enfin l'état physique dans lequel ces produits transformés doivent se trouver jusqu'à leur remise au consommateur final, puisqu'il souligne que leur température doit être « stable et maintenue, dans tous les points du produits à  $-18^{\circ}\text{C}$  ou plus bas, avec éventuellement de brèves

---

464 L'action du sel est ainsi privilégiée (notamment pour les charcuteries fraîches, cuites, sèches, les produits de saurisserie, les cornichons, les oignons,...), soit en le répandant en la surface de l'aliment (salage à sec), soit en l'immergeant dans une solution d'eau salée (salage en saumure).

465 V. VASSEUR J-P., *Ionisation des produits alimentaires*, TEC & DOC, 1991, 444 p.  
Institut Français de la Nutrition, *Technologies de conservation des aliments*, 1993, 86 p.  
DUMET S., *L'ionisation des produits alimentaires*, Thèse (Pharmacie) Lille II, 1994

466 Directive 89/108/CEE du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L40, 11 février 1989, pp. 34-37), modifiée par le règlement (CE) n°1882/2003 du 29 septembre 2003 (JOCE n°L284, 31 octobre 2003, pp. 1 et s.), par la directive 2006/107/CE du 20 novembre 2006 (JOCE n°L363, 20 décembre 2006, pp. 411 et s.), ainsi que par le règlement (CE) n°2006/107/CE du 22 octobre 2008 (JOCE n°L311, 21 novembre 2008, pp. 1 et s.).

467 Article 1.2 de la directive 89/108/CEE

468 Autrement dit, sous couvert de certaines exceptions, tous les aliments peuvent faire l'objet de tels procédés.

469 Article 3.1 de la directive 89/108/CEE



*fluctuations*<sup>470</sup> vers le haut de 3°C maximum pendant le transport ».

Le second procédé est soumis pour sa part à la directive 1999/2/CE<sup>471</sup> du 22 février 1999 qui fixe donc les conditions d'utilisation de l'ionisation, conditions bien plus restrictives qu'en matière de surgélation. Les professionnels ne peuvent effectivement y recourir que dans une optique de réduction des « *risques de maladies dues aux denrées alimentaires en détruisant les organismes pathogènes* », et/ou en cas d'« *altération des denrées alimentaires en retardant ou en arrêtant les processus de décomposition et en détruisant les organismes responsables de ces processus* », et/ou en cas de « *perte de denrées alimentaires due à un processus prématuré de maturation, de germination ou de croissance* »<sup>472</sup>.

Ensuite, quand bien même l'ionisation entre dans un tel cadre, elle ne peut être admise que si et seulement si elle est justifiée et nécessaire d'un point de vue technologique, mais également si elle n'est pas utilisée pour remplacer des mesures d'hygiène et de santé ou de bonnes pratiques de fabrication ou de culture.

Et pour finir, d'une, le nombre d'aliments pouvant être ionisés est fixé de manière très limitative, la directive d'application 1999/3/CE<sup>473</sup> précisant dans son annexe que peuvent uniquement être concernés les épices et condiments végétaux, ainsi que les herbes aromatiques séchées. De deux, ils se doivent d'être soumis qu'à certaines sources de rayonnements<sup>474</sup> et dans des doses maximales tolérables<sup>475</sup>.

Ainsi que ce soit la surgélation ou l'ionisation, ces deux exemples sont particulièrement révélateurs du

---

470 • D'ailleurs le considérant 10 de cette directive précise que « *certaines augmentations de température sont inévitables pour des raisons techniques et que, dès lors, elles peuvent être tolérées à condition qu'elles ne nuisent pas à la qualité des produits, ce qui peut être assuré par le respect des bonnes pratiques de conservation et de distribution, compte tenu en particulier du niveau de rotation des stocks* ».

• A cet égard sont prévues des mesures en matière de contrôle des températures durant leur phase de transport et de stockage (Directive 92/1/CEE du 13 janvier 1992 relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine, JOCE n°L34, 11 février 1992, pp. 28-29) ou bien encore de prélèvement d'échantillons (Directive 92/2/CEE du 13 janvier 1992 portant fixation des modalités relatives au prélèvement d'échantillons et de la méthode d'analyses communautaire pour le contrôle des températures des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine, JOCE n°L34, 11 février 1992, pp. 30-33).

471 Directive 1999/2/CE du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (JOCE n°L66, 13 mars 1999, pp. 16 et s.).

472 Annexe 1.2 de la directive 1999/2/CE : « *Conditions d'autorisation de l'irradiation des denrées alimentaires* »

473 Directive 1999/3/CE du 22 février 1999 établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (JOCE n°L66, 13 mars 1999, pp. 24 et s.).

474 L'annexe II de la directive 1999/2/CE précise effectivement que les « *denrées alimentaires ne peuvent être traitées qu'au moyen des sources de rayonnements ionisants suivantes : a) rayons gamma émis par les radionucléides cobalt 60 ou césium 137 ; b) rayons X produits par des appareils délivrant une énergie nominale (énergie quantique maximale) inférieure ou égale à 5 MeV ; c) électrons produits par des appareils délivrant une énergie nominale (énergie quantique maximale) inférieure ou égale à 10 MeV* ». (NB : un MeV est un mégaelectron volt).

475 Ainsi la valeur maximale de dose globale moyenne de radiation absorbée, ne peut être supérieure à 10 kGy. (NB : un kGy est un kilogray).

cadre juridique précis dans lequel s'opère cette stabilisation biologique qui doit permettre aux mangeurs de bénéficier d'un aliment sans altération nutritive ou sanitaire, quitte à imposer des conditions restrictives d'utilisation des procédés. Le degré variable d'exigences entre la surgélation et l'ionisation est d'ailleurs là pour en témoigner, le Législateur s'adaptant constamment à l'objectif qu'il souhaite atteindre.

Alors il va de soi que nous n'allons pas développer avec précisions toutes les techniques de conservation, ou toutes les autres techniques de transformation, une telle analyse méritant un travail à part entière<sup>476</sup>. Mais nous aurions pu tout aussi bien constater que chacune d'entre elles est réglementée systématiquement dans cette même optique compte tenu des connaissances dont elles font l'objet.

Et c'est justement pour que cette destination nutritive puisse également être assurée pour les produits transformés par des procédés dont le recul nécessaire pour les appréhender est encore parfois insuffisant, qu'a été adopté<sup>477</sup> le règlement *Novel Foods (2)*.

## 2 . LES PROCEDES NOVATEURS

**78. Des procédés nouveaux et incertains** - Dans son avis du 20 juillet 2009 relatif au développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires, le CNA a été amené à analyser certaines innovations technologiques.

Parmi celles-ci figurent en bonne place, pour reprendre la structure de cette analyse, des procédés comme la haute pression, les ultrasons, les champs électriques pulsés, la lumière pulsée, le chauffage

---

476 V. sur la transformation des aliments :

RAVARY C., *La nutrition*, Lanore, 1993, 269 p.

OUDOT C.

- *La transformation des aliments*, Techniplus, 1999, 79 p.

- *La transformation des aliments. Livre du Professeur*, Techniplus, 1999, 17 p.

COLONNA P. :

- *Mise en œuvre des matières agroalimentaires, Tome 1*, Hermes sciences publication, 2006, 306 p.

- *Mise en œuvre des matières agroalimentaires, Tome 2*, Hermes sciences publication, 2006, 236 p.

477 Plus précisément, le règlement *Novel Foods* régit cette question mais bien évidemment non à titre exclusif, la raison d'être de son adoption étant bien plus large.

ohmique, la détente instantanée contrôlée<sup>478</sup>, au même titre d'ailleurs que « *la flash détente, la congélation électromagnétique, le cryobroyage, le tri électrostatique, l'utilisation de bactéries glaciogènes, l'utilisation de systèmes biologiques cryoprotecteurs, les traitements par gaz ionisés, les traitements à l'ozone, l'extraction au CO<sub>2</sub> supercritique,...* »<sup>479</sup>, cette liste ne cessant continuellement de s'étoffer.

**79. L'application du règlement *Novel Foods*** - Tant de procédés qui avant le 15 mai 1997 n'étaient pas « *couramment utilisés* »<sup>480</sup>, dont la consommation des aliments en étant issus était restée « *négligeable* »<sup>481</sup>.

Et qui par conséquent sont soumis au règlement *Novel Foods* dès lors qu'ils entraînent « *dans la structure des aliments ou des ingrédients alimentaires des modifications significatives de leur valeur nutritive ou de leur teneur en substances indésirables* »<sup>482</sup>.

**80. Une indispensable autorisation de mise sur le marché** - Concrètement le professionnel qui souhaite pouvoir commercialiser un produit faisant l'objet d'une technique nouvelle de transformation, doit en faire la demande auprès de l'Etat membre dans lequel il désire mettre son produit sur le marché.

Cette demande doit être accompagnée d'un dossier<sup>483</sup> qui fait l'objet d'une évaluation initiale par l'Etat membre concerné, cet Etat établissant un rapport qui est transmis à la Commission qui pour sa part le diffuse auprès des autres Etats membres.

Ces derniers peuvent ensuite effectuer des observations ou une objection motivée dans quel cas la Commission demande son avis à l'AESA, avis sur lequel elle se base pour prendre éventuellement une décision valant autorisation sur l'ensemble du territoire, et ce, pour le seul aliment et la seule technique

---

478 V. sur les actions et effets de telles pratiques : Conseil National de l'Alimentation, Avis (20 juillet 2009) n°65 sur le développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires : conséquences, responsabilité des opérateurs et acceptabilité sociale, pp. 5-9

479 Ibid., p. 5

480 Article 1.2 du règlement *Novel Foods*

481 Article 1.2.f du règlement *Novel Foods*

482 • Ibid.

• Ainsi en raisonnant à contrario, seules n'entrent pas dans le champ d'application de ce règlement les techniques qui ne présentent pas de source de risques sur le plan nutritif et/ou sur le plan sanitaire, sachant que ces techniques ne peuvent être appréhendées de manière générale mais uniquement vis-à-vis d'un aliment donné.

483 Dossier permettant d'établir que le produit concerné ne présente pas de risques hygiéniques intolérables et n'a pas de grande différence nutritionnelle avec le produit qu'il est censé remplacer.

de transformation à moins que cet aliment fasse l'objet d'une nouvelle formule alimentaire où seulement des ingrédients traditionnels ont été ajoutés, l'autorisation du produit original étant alors suffisante.

Suivant cette procédure la Commission a par exemple autorisé par sa décision 2001/424/CE du 23 mai 2001, la mise sur le marché de préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement de pasteurisation à haute pression.

En l'espèce, suite à une demande effectuée par le groupe Danone, l'AFSSA<sup>484</sup> avait effectivement conclu que « *le traitement à haute pression (8 kilobars pendant 6 minutes à une température de 20°C) (pouvait) être utilisé sans danger à la place du procédé de pasteurisation thermique généralement employé (85°C pendant 10 minutes)* ».

Des objections motivées avaient été formulées. Et c'est « forte » de renseignements supplémentaires donnés directement par le demandeur, que la Commission a considéré au final<sup>485</sup>, que « *l'utilisation d'un traitement de pasteurisation à haute pression dans la production de préparations de fruits n'(était) pas susceptible d'avoir un effet sur la santé publique* »<sup>486</sup>.

L'AMM est donc un procédé particulièrement efficace qui constitue une garantie au mangeur de toute absence de dangers sanitaires mais aussi nutritionnels<sup>487</sup>.

D'autant plus qu'en pratique alors même qu'elle n'est pas toujours obligatoire, « *l'absence de définition précise des termes « modifications significatives » fait que les industriels concernés préfèrent ne pas prendre le risque de mettre un « nouvel aliment » sur le marché sans s'être assurés préalablement que les autorités de contrôle partagent le même diagnostic sur le statut réglementaire du produit* »<sup>488</sup> : même les produits n'en ayant pas l'utilité sont donc contrôlés.

---

484 V. également parmi les avis rendus par l'AFSSA en matière de nouvelles technologies :

- AFSSA, Avis (14 décembre 2007) relatif à l'utilisation de mise sur le marché de magrets de canards séchés, ou séchés et fumés, stabilisés par hautes pressions hydrostatiques comme nouvel aliment dans le cadre du règlement (CE) n°258/97

[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/AAAT2007sa0164.pdf>>

- AFSSA, Avis (28 janvier 2009) relatif à l'utilisation de la lumière pulsée comme procédé de décontamination microbiologique de surface des produits de panification - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/AAAT2008sa0289.pdf>>

485 Sans avoir besoin de recourir à un avis scientifique donné par l'autorité européenne alors compétente.

486 Décision de la Commission du 23 mai 2001 autorisant la mise sur le marché de préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement de pasteurisation à haute pression, en application du règlement (CE) n°258/97 du Parlement européen et du Conseil (JOCE n°L151, 7 juin 2001, pp. 42-43)

487 Le produit ainsi autorisé ne doit effectivement pas différer « *des aliments et des ingrédients qu'il est destiné à remplacer à un tel point que leur consommation impliquerait des inconvénients nutritionnels pour le consommateur* ». - Article 3.1 du règlement *Novel Foods*

488 • Conseil National de l'Alimentation, Avis (20 juillet 2009) n°65 sur le développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires : conséquences, responsabilité des opérateurs et acceptabilité sociale, p. 20

• Et le Conseil d'ajouter que « *les opérateurs font souvent appel à la DGCCRF qui peut alors décider de saisir l'Agence afin de démontrer l'absence de modification significative induite par la nouvelle technologie* ». - Ibid., p. 17

Seulement, pour le moment<sup>489</sup>, cette autorisation telle qu'issue du dispositif *Novel Foods* s'applique aux seuls procédés et non aux substances d'addition dont l'aliment peut faire l'objet.

Or, dans notre analyse de transformation des aliments, celles-ci ne peuvent être omises puisqu'elles participent elles aussi à cette transformation, le règlement (CE) n°852/2004 ne faisant d'ailleurs pas de mystères à leur égard puisqu'il précise que l'aliment transformé peut s'entendre de produits « *qui peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques* »<sup>490</sup>.

Voyons donc ce qu'il en est en ce qui les concerne **(B)**.

## **B . DES SUBSTANCES COMPATIBLES AVEC LA DESTINATION NUTRITIVE**

Additifs, arômes, enzymes et solvants d'extraction : telles sont les substances expressément exclues du système que nous venons d'analyser, et plus précisément par l'article 2.1 du règlement *Novel Foods*.

Pourtant elles aussi ne remettent pas en cause les qualités génériques de l'aliment, puisqu'elles doivent faire systématiquement l'objet d'une autorisation préalable pour être ajoutées à un aliment **(1)**. Et cette autorisation peut même en appeler une autre suivant le procédé utilisé pour incorporer cette substance **(2)**.

En somme nous voilà en présence d'un schéma tout aussi sécuritaire, et conforme avec la destination nutritive des aliments concernés.

### **1 . UNE AUTORISATION PREALABLE**

Toutes les substances d'addition ne peuvent se trouver dans un aliment. Comme nous venons de le mentionner, cette opportunité est exclusivement réservée à celles qui ont fait l'objet d'une autorisation qui n'est pas une autorisation spécifique puisque l'autorisation porte non plus sur un seul produit donné, mais sur l'ensemble des produits alimentaires sauf exclusion expresse. De plus elle est valable, non

---

489 V. Infra § 83

490 Article 2.1.o du règlement (CE) n°852/2004

plus pour un seul professionnel, mais pour tous les professionnels.

**81. Les solvants d'extraction** - Pour ce qui est des solvants d'extractions, la mise en place de cette exigence est particulière puisque ceux-ci constituent des auxiliaires technologiques<sup>491</sup> qui ne sont régis juridiquement qu'au niveau national.

De fait à notre propre échelle le décret n°2001-725 du 31 juillet 2001<sup>492</sup> y est consacré, et prévoit l'élaboration par arrêté d'une liste limitative d'auxiliaires dont l'emploi est autorisé, sous couvert du respect de critères de pureté, du choix de produits de support ou de dilution, de doses d'auxiliaires à ne pas dépasser<sup>493</sup>, l'arrêté du 19 octobre 2006<sup>494</sup> ayant d'ailleurs été adopté à cet effet puisqu'il mentionne les auxiliaires pouvant légalement être utilisés<sup>495</sup>.

Mais quand bien même ils constituent des auxiliaires technologiques, les solvants d'extraction s'en démarquent puisque eux seuls font l'objet de dispositions communautaires<sup>496</sup>.

Ainsi utilisés « *au cours du processus d'extraction lors du traitement de matières premières, de denrées alimentaires, de composants ou d'ingrédients de ces produits, qui est éliminé et qui peut provoquer la présence, involontaire mais techniquement inévitable, de résidus ou de dérivés dans la denrée alimentaire ou l'ingrédient* »<sup>497</sup>, ces solvants sont du ressort de la directive 2009/32/CE du 23 avril 2009<sup>498</sup> qui dans une optique clairement revendiquée de « *protection de la santé publique* »<sup>499</sup>, vise à

---

491 V. Supra § 154

492 Décret n°2001-725 du 31 juillet 2001 relatif aux auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine (JORF, 5 août 2001, pp. 12738 et s.)

493 V. Article 1er du décret n°2001-725

494 - Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (JORF, 3 décembre 2006, pp. 18179 et s.)

- V. AFSSA, Avis (21 janvier 2005) sur un projet d'arrêté relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine

495 Un tel système n'est d'ailleurs pas figé puisqu'un exploitant est en droit de demander l'ajout à ce dispositif d'une substance, ajout qui n'est possible qu'à l'issue d'une procédure qui prévoit la saisine de la DGCCRF, qui transmet le dossier de demande à l'AFSSA qui rend un avis.

Et c'est sur la base de cet avis qu'une décision est prise par les ministres de la consommation, de l'agriculture, de la santé et de l'industrie, décision qui peut alors donner lieu à une autorisation qui n'est valable que sur le territoire national (même si cela ne doit pas remettre en cause le principe de libre circulation des marchandises).

496 Aussi nous comprenons mieux la raison pour laquelle le règlement Novel Foods ne fait pas référence à l'ensemble des auxiliaires technologiques mais à ces seuls solvants.

497 Article 1.2.b de la directive 2009/32/CE

498 Directive 2009/32/CE du 23 avril 2009 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients (JOCE n°L141, 6 juin 2009, pp. 3-11), abrogeant la directive 88/344/CEE du 13 juin 1988 (JOCE n°L157, 24 juin 1988, pp. 28 et s.).

l'établissement d'une double liste d'autorisation.

La première<sup>500</sup> qui fixe les solvants d'extraction autorisés pour toutes les utilisations dès lors que sont respectées des bonnes pratiques de fabrication qui doivent être entendues comme l'emploi de solvants ayant pour conséquence la seule présence de résidus ou de dérivés dans des quantités techniquement inévitables et sans risques pour la santé humaine.

La seconde qui fixe quant à elle les solvants<sup>501</sup> dont les conditions d'utilisation et dont les résidus maximaux doivent impérativement être limités.

Si bien qu'il en ressort par exemple que l'hexane ne peut servir qu'à la production ou au fractionnement de graisses et d'huiles pour la production de beurre de cacao, à la préparation de produits à base de protéines dégraissées et de farines dégraissées, et à la préparation de germes de céréales dégraissées. Et ce, avec une LMR qui est respectivement de 1, 10 et 5 milligrammes par kilogramme de produit fini.

Ou que le dichlorométhane doit faire l'objet de conditions d'utilisations qui sont encore plus strictes puisque ce solvant est exclusivement réservé à la décaféination ou à la suppression des matières irritantes et amères du café et du thé<sup>502</sup>.

Car seul cet usage a été jugé compatible avec une santé des mangeurs qui est donc l'objectif même de cette réglementation relative aux solvants.

Au même titre d'ailleurs que les dispositifs juridiques s'appliquant aux additifs, arômes, et enzymes.

---

499 V. Considérant 9 de la directive 2009/39/CE

500 La partie I (« Solvants d'extraction à utiliser dans le respect des bonnes pratiques de fabrication pour toutes les utilisations ») de l'annexe de la directive 2009/32/CE précise ainsi que ces solvants sont : le propane, le butane, l'acétate d'éthyle, l'éthanol, l'anhydride carbonique, l'acétone et le protoxyde d'azote.

501 La partie II (« Solvants d'extraction dont les conditions d'utilisation sont précisées ») de l'annexe de la directive 2009/32/CE porte pour sa part, outre l'hexane et le dichlorométhane, sur :

- l'acétate de méthyle utilisable pour la décaféination ou la suppression des matières irritantes et amères du café ou du thé (LMR : 20 mg/kg dans le café ou le thé) et la production du sucre à partir de mélasses (LMR : 1 mg/kg dans le sucre).
- le méthyl-éthyl-cétone utilisable pour le fractionnement de graisses et d'huiles (LMR : 5 mg/kg dans la graisse ou l'huile) et pour la décaféination ou la suppression des matières irritantes et amères du café et du thé (LMR : 20 mg/kg dans le café ou le thé).
- le méthanol autorisé pour toutes les utilisations (LMR : 10 mg/kg ) tout comme le propanol-2 qui répond aux mêmes LMR.

502 Avec une LMR de 2 mg/kg de café torréfié, limite passant à 5 mg/kg dans le thé.

**82. Le paquet « améliorants alimentaires »** - En ce qui concerne ces derniers c'est le règlement (CE) n°1331/2008<sup>503</sup> qui régit leurs autorisations, où plus précisément qui fixe leur procédure d'autorisation puisqu'il expose que dès la réception d'une demande la Commission doit solliciter l'avis de l'AESA coopérant avec les autorités compétentes des Etats membre pour une évaluation scientifique.

Néanmoins cet avis ne peut se suffire à lui-même puisque d'autres facteurs doivent également être pris en considération (facteurs traditionnels, éthiques, environnementaux, faisabilité des contrôles), pour une prise de décision et une possible inscription de la substance sur une liste permettant de connaître les autorisations établies.

Partant de ce socle central et commun à ces trois catégories de substances, un dispositif juridique a été adopté pour chacune d'entre elle, un règlement spécifique précisant leurs conditions d'autorisation.

Le règlement (CE) n°1332/2008<sup>504</sup> pose ainsi pour principe que les enzymes<sup>505</sup> et les préparations d'enzymes alimentaires<sup>506</sup> ne peuvent être incluses dans la liste que si « *selon les preuves scientifiques disponibles, elles ne posent aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur aux doses proposées* », « *s'il existe un besoin technologique suffisant* », et si « *leur utilisation n'induit pas le consommateur en erreur sur la nature, la fraîcheur, la qualité des ingrédients utilisées, le caractère naturel du produit ou du mode de production ou sa qualité nutritionnelle* »<sup>507</sup>.

Tant d'exigences reprises par le règlement (CE) n°1334/2008<sup>508</sup> portant sur les arômes<sup>509</sup>, et auxquelles le règlement (CE) n°1333/2008<sup>510</sup> relatifs aux additifs alimentaires<sup>511</sup> ajoute en sus l'obligation de présenter un avantage ou un intérêt certain pour le consommateur puisqu'ils doivent permettre d'« *accroître la capacité de conservation ou la stabilité d'une denrée alimentaire ou*

---

503 Règlement (CE) n°1331/2008 du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires (JOCE n°L354, 31 décembre 2008, pp. 1-6)

504 Règlement (CE) n°1332/2008 du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE, le règlement (CE) n°1493/1999, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE et le règlement (CE) n°258/97 (JOCE n°L354, 31 décembre 2008, pp. 7-15)

505 V. Infra § 162

506 V. Article 3.2.b du règlement (CE) n°1332/2008

507 Article 6 du règlement (CE) n°1332/2008 ; Article 4 du règlement (CE) n°1334/2008

508 Règlement (CE) n°1334/2008 du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n°1601/91, les règlements (CE) n° 2232/96 et n°110/2008 et la directive 2000/13/CE (JOCE n° L 354 du 31.12.2008, pp. 34-50)

509 V. Infra § 164

510 Règlement (CE) n°1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JOCE n°L354, 31 décembre 2008, pp. 16-33)

511 V. Infra § 161



*d'améliorer ses propriétés organoleptiques »*<sup>512</sup>.

Ce n'est que sous couvert du respect de ces exigences préalables que la substance peut être utilisée. Potentiellement que pour certaines denrées et dans des proportions limitées. Systématiquement pour les seuls procédés de transformation entrant dans le cadre de l'autorisation, l'utilisation de techniques novatrices nécessitant une autorisation supplémentaire (2).

## 2 . UNE AUTORISATION CUMULATIVE

**83. La prise en considération des nouvelles technologies** - Lorsqu'elles sont autorisées ces substances le sont sur la base d'une évaluation effectuée à partir de techniques de production « traditionnelle ». Dès lors, hormis le cas spécifique des solvants d'extraction, en cas d'utilisation d'autres procédés une autorisation doit de nouveau être donnée suivant la même procédure que l'autorisation initiale, si ce n'est que cette fois-ci l'autorisation supplémentaire ne concerne qu'une substance et une technique novatrice données.

D'ailleurs si l'on se réfère à la résolution législative du Parlement européen du 25 mars 2009<sup>513</sup> visant à abroger le règlement (CE) n°258/97<sup>514</sup>, nous pouvons constater que cette exigence issue pour le moment du seul paquet « améliorants alimentaires »<sup>515</sup> est en passe de s'inscrire directement dans le dispositif relatif aux nouveaux aliments. Son article 2.2.bis a effectivement vocation à s'appliquer « *aux additifs et aux enzymes alimentaires, aux arômes ainsi qu'à certains ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes pour lesquels un nouveau procédé de production inutilisé avant le 15 mai 1997 est appliqué, qui entraîne des modifications significatives de la composition ou de la structure de la denrée alimentaire* ».

**84. La prise en considération de la sécurité sanitaire « élargie »** - Et ce texte va bien au-delà de cette précision puisque reprenant les conditions actuellement exigées, il nous apprend qu'au-delà du

---

512 Article 5.2.a et 5.2.c du règlement (CE) n°1333/2008

513 COD/2008/0002

514 Résolution législative du Parlement européen du 25 mars 2009 sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant les nouveaux aliments (COD/2008/0002).

515 Considérant 12 du règlement (CE) n°1332/2008 ; Considérant 13 du règlement (CE) n°1333/2008 ; Considérant 7 du règlement (CE) n°1334/2008.

respect impératif de la sécurité sanitaire, ce produit issu de cette association « substance/nouveau procédé » doit également être conforme à un niveau élevé de protection environnementale, son article 6.c.bis de la Résolution prévoyant en effet l'avis de l'Agence européenne de l'environnement « *indiquant dans quelle mesure le procédé de production et la consommation normale ont une incidence préjudiciable sur l'environnement* ».

Que ce produit doit être éthique, l'avis du Groupe Européen d'Ethique des Sciences et des Nouvelles Technologies étant requis lorsque des objections éthiques existent, la Commission ou tout Etat membre pouvant même l'inviter à rendre un avis en cas de questions relatives aux sciences et aux nouvelles technologies<sup>516</sup>.

**85. A une ingestion raisonnable, s'impose une transformation alimentaire raisonnable** - C'est ainsi que concrètement à l'heure actuelle ne peut être autorisée l'adjonction d'une substance ayant vocation à être utilisée dans le cadre des nanotechnologies<sup>517</sup> tout du moins dans l'attente de la mise en place de méthodes spécifiques d'évaluation de leurs risques<sup>518</sup> pour la santé des mangeurs, mais aussi pour l'environnement<sup>519</sup>.

Ce qui ne signifie pas pour autant que tout progrès doit être rejeté et qu'il faut être réfractaire à toute innovation du moment où ses possibles effets délétères peuvent être identifiés et évités par un dispositif juridique adapté, comme cela est le cas en matière de modification génétique (§2).

---

516 Article 11 de la Résolution législative du Parlement européen du 25 mars 2009 sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant les nouveaux aliments (COD/2008/0002).

517 • Un nanomatériau fabriqué est « *tout matériau produit intentionnellement qui présente une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm (newton mètre) ou moins ou est composé de parties fonctionnelles distinctes, soit internes, soit à la surface, dont beaucoup ont une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, y compris des structures, des agglomérats ou des agrégats qui peuvent avoir une taille de plus de l'ordre de 100 nm mais qui conservent des propriétés typiques de la nanoéchelle. Les propriétés typiques de la nanoéchelle sont notamment les suivantes : les propriétés liées à la grande surface spécifique des matériaux considérés et/ou des propriétés physico-chimiques spécifiques qui sont différentes de celles de la forme non nanotechnologique du même matériau* ». - Article 3.c.quater de la Résolution législative du Parlement européen du 25 mars 2009 sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant les nouveaux aliments (COD/2008/0002).

• V. Conseil Economique et Social, Avis (25 juin 2008) et Rapport (OBADIA P.), *Les nanotechnologies*, Edition des Journaux Officiels 186 p. [En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/084000408/0000.pdf>>

518 V. AFSSA, Rapport (mars 2009) relatif aux nanotechnologies et aux nanoparticules dans l'alimentation humaine et animale [En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/RCCP-Ra-NanoAlimentation.pdf>>

519 V. sur l'impact des nanomatériaux sur l'environnement : Agence Française de Sécurité Sanitaire de l'Environnement et du Travail, Rapport (juillet 2006) sur les nanomatériaux : effets sur la santé de l'Homme et sur l'environnement - [En ligne] Disponible sur : <[http://www.afsset.fr/upload/bibliotheque/587621558014304413168640606286/synthese\\_nanomatériaux\\_2006.pdf](http://www.afsset.fr/upload/bibliotheque/587621558014304413168640606286/synthese_nanomatériaux_2006.pdf)>

## §2 . UN PRODUIT ISSU DE MODIFICATIONS GENETIQUES

**86. Qu'est-ce qu'une modification génétique ?** - Faisant partie des biotechnologies<sup>520</sup> autrement dit de « l'ensemble des techniques qui visent l'exploitation industrielle des micro-organismes, des cellules animales, végétales, et de leurs constituants, ou encore, en raccourci, l'exploitation « par le vivant » de matières généralement organiques »<sup>521</sup>, les organismes génétiquement modifiés (ci-après OGM) sont des organismes « à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle »<sup>522</sup>. Plus précisément la modification des caractéristiques génétiques initiales d'un organisme végétal ou animal se fait par la suppression, l'ajout ou le remplacement ne serait-ce que d'un gène issu d'un autre organisme vivant pouvant être d'espèce différente de l'organisme hôte. L'intérêt est par exemple d'ajouter une propriété nouvelle ou d'ôter une propriété pouvant être défectueuse.

Pour cela le gène responsable des fonctions voulues est identifié, ce gène étant appelé le « gène

---

520 V. DARBON P. et ROBIN J., *Le jaillissement des biotechnologies*, Fayard, 1987, 236 p.

DUCOS C. et JOLY P.-B., *Les biotechnologies*, La Découverte, 1988, 127 p.

SCHMID R.-D., *Atlas de poche de biotechnologie et de génie génétique*, Flammarion, 2005, 335 p.

521 DOUZOU P., DURAND G., SICLET G., *Les biotechnologies, Que sais-je ?*, n°3573, 5ème édition, 2001, PUF, p. 3

522 ▪ Article 2.2 de la Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil (JOCE n°L106, 17 avril 2001, pp. 1-39)

▪ Selon l'annexe I, partie A de cette directive, doivent être considérées comme des modifications génétiques :

« 1) les techniques de recombinaison de l'acide nucléique impliquant la formation de nouvelles combinaisons de matériel génétique grâce à l'insertion de molécules d'acide nucléique produites par quelque moyen que ce soit en dehors d'un organisme, dans un virus, dans un plasmide bactérien ou dans tout autre système vecteur, ainsi qu'à leur incorporation dans un organisme hôte dans lequel elles ne sont pas présentes à l'état naturel mais dans lequel elles sont capables de continuer à se reproduire.

2) les techniques impliquant l'incorporation directe dans un micro-organisme de matériel héréditaire préparé à l'extérieur du micro-organisme, y compris la micro-injection, la macro-injection et le micro-encapsulage.

3) les techniques de fusion cellulaire ou d'hybridation dans lesquelles des cellules vivantes présentant de nouvelles combinaisons de matériel génétique héréditaire sont constituées par la fusion de deux ou plusieurs cellules au moyen de méthodes ne survenant pas de façon naturelle ».

▪ A contrario, selon la partie B de cette même annexe, « ne sont pas considérés comme entraînant une modification génétique, à condition qu'elles n'utilisent pas des molécules d'acide nucléique recombinant ou des microorganismes génétiquement modifiés issus de techniques/méthodes autres que celles qui sont exclues par l'annexe II, partie A » :

« 1) la fécondation *in vitro* ; 2) les processus naturels comme la conjugaison, la transduction, la transformation ; 3) l'induction polyploïde ».

▪ Eu égard à cette définition négative, soulignons que les techniques/méthodes visées par l'annexe II partie A sont :

« 1) la mutagenèse ; 2) la fusion cellulaire de cellules végétales d'organismes qui peuvent échanger du matériel génétique par des méthodes de sélection traditionnelles ».

▪ V. notamment sur les OGM :

HOUDEBINE L.-M., *OGM. Le vrai et le faux*, Le Pommier, 2000, 236 p.

CHEVALIER C., *Les OGM dans notre assiette*, Sang de terre, 2002, 222 p.

RUYFFELAERT Y., *Sécurité alimentaire : le point sur les OGM*, Thèse (Pharmacie), Rennes I, 2004

KUNTZ M., *Les OGM, l'environnement et la santé*, Ellipses, 2006, 128 p.

MULLER-WIELAND B., *La bataille des OGM : combat vital ou d'arrière-garde*, Ellipses, 2007, 173 p.

OULLET R., *Sécurité alimentaire et OGM*, Presses de l'Université de Sciences sociales (Toulouse), 2007, 284 p.

BERMOND M., *Organismes génétiquement modifiés : alimentation, thérapeutique, environnement et santé humaine*, Thèse (Médecine), Montpellier, 2007

VELOT C., *OGM. Tout s'explique*, Goutte de sable, 2009, 237 p.

d'intérêt », puis isolé, multiplié, une « construction » étant réalisée à partir de celui-ci et d'un environnement nécessaire à son expression optimale dans l'organisme d'accueil. Enfin cette construction est injectée dans l'organisme hôte dans lequel est vérifiée l'efficacité de la manipulation.

**87. Les partisans du pour** - Pour certains cette pratique constitue le « *Graal* »<sup>523</sup>.

Ils y voient la possibilité de remplacer les produits chimiques, insecticides, pesticides, fongicides utilisés pour protéger les plantes. De donner à ces mêmes plantes des résistances qui leur sont propres sans la moindre toxicité (résistance aux attaques bactériennes, résistance aux maladies virales permettant de cultiver certaines plantes dans des conditions extrêmes). D'améliorer les qualités nutritionnelles des produits alimentaires<sup>524</sup> (meilleur équilibre en vitamines, en acides gras). De lutter contre certaines pathologies dont sont victimes les animaux d'élevage.

Tant d'opportunités qui sont positives pour l'agriculture et ses systèmes d'exploitation avec des avantages économiques conséquents du fait d'une plus grande capacité de production, d'une plus grande efficacité avec une baisse des pertes de production.

Sans compter que le consommateur final n'est pas non plus en reste dans la mesure où nombre de ses attentes peuvent être comblées par ces techniques ayant l'aptitude à être à l'origine d'une meilleure qualité gustative, voire même visuelle. A titre d'illustration peuvent lui être proposées des tomates génétiquement modifiées porteuses d'un gène étranger capable de retarder leur maturation. Elles restent donc fermes et peuvent être ramassées après avoir bénéficié d'une longue exposition au soleil. Elles peuvent voyager plus longtemps sans être endommagées. Elles peuvent également être conservées sur une plus grande durée tout en ayant des avantages supplémentaires puisqu'elles contiennent davantage de pectine.

Au final ces aspects positifs pourraient nous faire penser que le caractère nutritif et sain des produits étant issus de telles modifications, ne mérite pas que l'on s'y attarde davantage.

---

523 V. FEILLET P., *OGM, le nouveau Graal. Un dialogue à quatre voix : le scientifique, l'écologiste, l'industriel et la journaliste*, Belin, 2009, 190 p.

524 V. CHUPEAU Y., Des plantes transgéniques : pour une alimentation plus équilibrée ?, in RERAT A., *Rapport bio-académique, Académie nationale de médecine et Académie nationale de pharmacie, OGM et Santé, TEC & DOC, 2003*, pp. 8-9

**88. Les partisans du contre** - Si ce n'est, comme en témoigne l'étonnant écho médiatique dont ils font systématiquement l'objet, que ces OGM déchaînent les passions<sup>525</sup> du fait des incertitudes dont ils font l'objet<sup>526</sup>.

Des incertitudes<sup>527</sup> qui sont relatives à leur impact sur la santé des mangeurs. La résistance aux antibiotiques d'un OGM pourrait par exemple apparaître dans l'organisme d'êtres humains. Les OGM pourraient être sources d'allergie<sup>528</sup>.

Des incertitudes qui sont relatives à leur impact sur l'environnement. La dissémination des gènes de plantes génétiquement modifiées aurait notamment la faculté de transmettre des gènes à des plants voisins ou sauvages, la résistance à un herbicide pouvant par exemple être ainsi transmise à des plantes sauvages censées être détruites par cet herbicide<sup>529</sup>.

Face à ces appréhensions<sup>530</sup> totalement opposées, que pouvons-nous en conclure<sup>531</sup> ? Que compte tenu de toutes ces incertitudes l'aliment ne peut être génétiquement modifié ?

Non car s'il peut se trouver dans nos assiettes c'est d'une part qu'il n'a pas d'effets négatifs sur la santé humaine, sur l'environnement, et qu'il ne diffère pas des denrées alimentaires qu'il est censé remplacer à un point tel qu'il serait désavantageux pour le mangeur d'un point de vue nutritionnel, sa procédure de mise sur le marché étant là pour s'en assurer, sa surveillance visant à le vérifier **(A)**.

Et c'est d'autre part que le mangeur en a pleinement conscience, cette modification génétique se voulant être transparente **(B)**.

---

525 V. Infra NBP 1647

526 Des incertitudes que l'on retrouve qui plus est sur le plan éthique : l'Homme va-t-il au-delà de ce que la nature a prévu en franchissant des barrières biologiques ? La plante ou l'animal asservi ne deviendraient-ils finalement pas une usine à fabriquer et à produire ?

527 V. sur les peurs générées par les OGM :

KUNTZ M., *Les OGM, l'environnement et la santé*, Ellipses, 2006, 128 p.

TESTART J. et CHUPEAU Y., *Les OGM : quels risques ?*, Ed. Prométhée, 2007, 120 p.

528 V. sur les OGM et les risques d'allergie : WAL J-M., Les aliments transgéniques n'entraînent-ils pas des problèmes d'allergie ?, in *INRA, OGM à l'INRA, Environnement, agriculture et alimentation*, op. cit., pp. 100-101

529 V. sur les OGM et les risques de transmission de résistance à un herbicide : SCALLA R., Y a-t-il des risques spécifiques liés à la consommation d'aliments issus de plantes transgéniques ?, in *INRA, OGM à l'INRA, Environnement, agriculture et alimentation*, op. cit., pp. 97-99

530 Bien souvent démesurées et manichéennes.

531 V. pour une synthèse des avantages et inconvénients des OGM : Agence Régionale de l'Environnement de Haute Normandie, *Un point sur... les OGM*, Février 2003, 45 p. - [En ligne] Disponible sur : <<http://smaloes.free.fr/actu/files/ogm.pdf>>

## A . UNE MODIFICATION GENETIQUE ENCADREE

Avant toute chose, il nous faut souligner que si le « béotien » parle communément d'OGM pour évoquer les aliments issus de telles pratiques, une distinction doit être effectuée.

Entre d'un côté ce que nous nommerons pour la suite de notre travail et pour plus de clarté, le « produit OGM » qui n'est autre que l'organisme végétal et animal « hôte » ayant subi une transformation du fait de l'introduction d'un gène. « Produit OGM » qui sera considéré comme destiné à l'alimentation humaine s'il vise à la production de denrée alimentaire<sup>532</sup>.

Et d'un autre côté ce que nous nommerons l'« aliment OGM » qui est la denrée alimentaire contenant des OGM, produite à partir d'OGM, ou produite à partir d'ingrédients produits à partir de « produit OGM ».

Une précision qui n'est pas dénuée d'intérêt afin de mieux cerner l'encadrement juridique portant sur les « aliments OGM » puisque préalablement à leur autorisation de commercialisation **(2)** le Législateur communautaire prend tour à tour en considération la phase d'expérimentation et de commercialisation du « produit OGM » **(1)**.

### 1 . LA PHASE D'EXPERIMENTATION

Toute étape réalisée dans le but de produire un « aliment OGM » est soumise à autorisation et au respect de conditions d'utilisation. En effet lorsqu'une firme<sup>533</sup> effectue des recherches afin d'isoler un gène (ou une molécule dans le cadre d'une plante), d'introduire une modification par génie génétique, pour arriver à une modification profitable pour une utilisation industrielle, elle dépose un brevet. Et ne serait-ce que pour tester ce gène breveté, la firme ne peut faire comme elle l'entend.

---

532 Aucun « produit OGM » ne peut être ingéré en tant que tel par le mangeur.

533 • Parmi lesquelles Monsanto demeure la plus connue.

• V. DELFORGE I., JENNAR R-M., PIRAS E., *Nourrir le monde ou l'agrobusiness : enquête sur Monsanto*, Les magasins du monde, 2000, 105 p.  
ROBIN N-M., *Le monde selon Monsanto*, La Découverte, 2008, 370 p.

**89. Le confinement** - Concrètement ces expérimentations peuvent se faire dans le cadre d'un confinement, c'est-à-dire d'«opérations dans lesquelles des micro-organismes<sup>534</sup> sont génétiquement modifiés ou dans lesquelles des micro-organismes sont cultivés, stockés, transportés, détruits, éliminés ou utilisés de toute autre manière»<sup>535</sup>, opérations qui font l'objet de barrières physiques, chimiques et/ou biologiques, mais qui malgré tout sont strictement encadrées.

La directive 90/219/CEE<sup>536</sup> a d'ailleurs été adoptée à cet effet, directive qui depuis a été abrogée par la directive 2009/41/CE<sup>537</sup> qui prévoit une évaluation des risques qu'un tel confinement peut présenter pour la santé humaine et pour l'environnement, évaluation que tout utilisateur potentiel doit effectuer.

Ce dernier doit effectivement suivre des lignes directrices<sup>538</sup> qui passent notamment par une prise en considération des maladies pouvant affecter l'homme, les animaux ou les végétaux, mais aussi des effets délétères dus à l'impossibilité de soigner une maladie ou au transfert naturel dans d'autres organismes de matériel génétique inséré. De cette évaluation le confinement est considéré soit comme une « opération pour laquelle le risque est nul ou négligeable » (classe 1), « une opération présentant un risque faible » (classe 2), « une opération présentant un risque modéré » (classe 3), ou une « opération présentant un risque élevé » (classe 4)<sup>539</sup>. Et c'est de cette classification qui est soumise à

---

534 Selon l'article 2.b de la directive 2009/41/CE : « un micro-organisme génétiquement modifié (MGM) est un micro-organisme dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle ».

535 Article 2.c de la directive 2009/41/CE

536 ▪ Directive 90/219/CEE du 23 avril 1990 (JOCE n°L117, 8 mai 1990, pp. 1-14) modifiée notamment par la directive 98/81/CE du 26 octobre 1998 (JOCE n°L330, 5 décembre 1998, pp. 13-31)

▪ Cette directive 98/81/CE a été transposée dans notre droit interne par la loi n°2008-595 du 25 juin 2008 (JORF, 26 juin 2008, pp. 10218 et s.)

▪ V. sur la procédure d'adoption de cette loi : <http://www.senat.fr/dossierleg/pjl07-149.html>

▪ V. notamment sur le projet de loi OGM, parmi une multitude d'articles écrits à ce sujet :

VERDIER L., OGM et responsabilité : les enjeux du projet de loi OGM, *Droit de l'environnement* 2006, pp. 390-392

PERRAULT G., Projet de loi OGM : les motifs de la discorde, *Le Figaro*, 11 avril 2008

LAUNAY G., La loi OGM votée dans la douleur, *Libération*, 21 mai 2008

FURBURY P-A., Dernières passes d'armes à l'Assemblée devant les OGM, *Les Echos*, 21 mai 2008

▪ V. la décision 2008-564 DC du 19 juin 2008 du Conseil constitutionnel sur la question de la constitutionnalité de cette loi :

<http://www.conseil-constitutionnel.fr/conseil-constitutionnel/francais/les-decisions/depuis-1958/decisions-par-date/2008/2008-564-dc/decision-n-2008-564-dc-du-19-juin-2008.12335.html>

▪ V. sur cette loi OGM : MOIROUD C., La loi du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés : de la politique, du droit et des sciences, *AJDA*, 2008, pp. 2069-2076

537 Directive 2009/41/CE du 6 mai 2009 relative à l'utilisation confinée de micro-organismes génétiquement modifiés (JOCE n°L125, 21 mai 2009, pp. 75-97)

538 Ces lignes sont fixées dans l'annexe III, dont le point A porte sur les « éléments de l'évaluation », et le point B sur la « procédure » à suivre.

539 Selon l'article 4.4 de la directive 2009/32/CE, en cas d'hésitation quant à la classe la mieux adaptée, les mesures de protection les plus strictes sont appliquées.

des réévaluations régulières<sup>540</sup>, que le confinement peut être autorisé en étant assorti de mesures d'application<sup>541</sup>.

**90. La dissémination volontaire dans l'environnement à des fins expérimentales** - Néanmoins ce confinement ne concerne que très peu les aliments et c'est donc les essais effectués dans le cadre de dissémination volontaire<sup>542</sup> dans l'environnement qui doivent bien davantage nous intéresser, essais qui constituent le « test » dont dépend la possible future mise sur le marché de « produit OGM » destiné à l'alimentation humaine, essais qui sont effectués sans aucune barrière pour limiter le contact avec l'environnement, avec la population.

C'est la raison pour laquelle la directive 90/220/CEE<sup>543</sup> a vu le jour, directive qui a été abrogée par la directive 2001/18/CE<sup>544</sup> qui vise à éviter des effets négatifs pour la santé humaine et l'environnement, que ces effets soient immédiats<sup>545</sup> autrement dit observés au cours de la période de dissémination, ou différés<sup>546</sup> autrement dit non observables à ce stade mais devenant apparents à un stade ultérieur.

Pour y parvenir à l'image du dispositif portant sur le confinement, une évaluation systématique<sup>547</sup> et au

---

540 Deux cas de figure donnent lieu à une réévaluation urgente : lorsque les mesures de confinement appliquées ne sont plus appropriées ou la classe attribuée aux utilisations n'est plus correcte ; lorsqu'il y a de nouvelles connaissances scientifiques ou techniques. - V. Article 5 de la directive 2009/41/CE

541 V. Annexe IV de la directive 2009/41/CE « Mesures de confinement et autres mesures de protection ».

542 Selon la directive 2001/18/CE, et plus précisément selon son article 2.3, la dissémination volontaire doit être définie comme « toute introduction intentionnelle dans l'environnement d'un OGM ou d'une combinaison d'OGM pour laquelle aucune mesure de confinement spécifique n'est prise pour limiter leur contact avec l'ensemble de la population et l'environnement et pour assurer à ces derniers un niveau élevé de sécurité ».

543 Directive 90/220/CEE du 23 avril 1990 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement (JOCE n°L117, 8 mai 1990, pp. 15-27)

544 ▪ Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement (JOCE n°L106, 17 avril 2001, pp. 1-39)

▪ V. sur cette directive : DE SADELEER N. et NOIVILLE C., *Les O.G.M. au regard du droit communautaire. Examen critique de la directive 2001/18/CE*, Journal des Tribunaux - Droit Européen, avril 2002, pp. 81-85

545 Selon « les notes explicatives concernant l'objectif à atteindre, les éléments à prendre en considération, les principes généraux et la méthodologie à appliquer pour l'évaluation des risques pour l'environnement visée à l'annexe II de la directive 2001/18/CE » telles qu'issues de la décision 2002/623/CE, ces effets immédiats peuvent prendre par exemple forme au travers de la « mort d'insectes butinant des plantes transgéniques qui possèdent des caractères de résistance aux insectes nuisibles » ou de l'« apparition d'allergies chez les personnes prédisposées, résultant d'une exposition à un OGM particulier ».

546 Peuvent être constitutifs d'effets différés « des espèces d'arbres génétiquement modifiées, ou bien hybrides de proches parents d'une culture transgénique, devenant envahissants dans les écosystèmes naturels ». - Décision 2002/623/CE

547 Si ce n'est lorsque les organismes sont obtenus au moyen de techniques de modification génétique traditionnellement utilisées pour diverses applications et dont la sécurité est avérée depuis longtemps : V. Considérant 17 de la directive 2001/18/CE



cas par cas des risques<sup>548</sup> est requise, une notification<sup>549</sup> devant être effectuée par chaque exploitant au niveau national auprès de l'autorité compétente de l'Etat membre sur le territoire duquel la dissémination est demandée (l'AFSSA pour la France).

Une notification qui est transmise à la Commission et aux Etats membres qui peuvent effectuer des observations, seul l'Etat membre prenant tout de même une décision non figée<sup>550</sup>, sous couvert de considérations éthiques<sup>551</sup> et non uniquement sanitaires et environnementales. Une décision qui peut donc valoir autorisation de la dissémination, qui elle même peut être le préalable à une demande d'autorisation de commercialisation du « produit OGM » et des « aliments OGM » en étant issus (2).

## 2 . LA PHASE DE COMMERCIALISATION

**91. De la directive 2001/18/CE et du règlement *Novel Foods* ...** - Lorsque les résultats de la dissémination sont positifs, l'entreprise peut décider de mettre le « produit OGM » sur le marché à des fins de culture ou de transformation.

Pour un « produit OGM » destiné à l'alimentation, pendant longtemps c'est cette même directive 2001/18/CE qui s'appliquait, et plus spécifiquement sa partie C qui était exclusivement consacrée « à la

---

548 A cet effet l'annexe II (« *Principes applicables à l'évaluation des risques pour l'environnement* ») fixe l'objectif d'une telle évaluation, de même que les principes généraux à respecter.

549 L'annexe III de la directive 2001/18/CE met en place les « *informations devant figurer dans la notification concernant la dissémination des OGM* », pour les plantes supérieures génétiquement modifiées, et à contrario celles qui n'en sont pas.

Pour les premières citées, sont demandées dans le cadre de cette notification des informations concernant les plantes réceptrices, la modification génétique, la plante supérieure génétiquement modifiée, la site de dissémination, la dissémination en elle-même, les plans de surveillance, de contrôle et de traitement du site et des déchets après dissémination. (Annexe III A)

En revanche pour les autres sont exigées : les informations concernant l'OGM (caractéristiques de l'organisme donneur ou récepteur ; caractéristique du vecteur ; caractéristiques de l'OGM), les informations sur les conditions de la dissémination et l'environnement récepteur (informations sur la dissémination, informations sur l'environnement), les informations sur les interactions entre les OGM et l'environnement (caractéristiques affectant la survie, la multiplication et la dissémination ; interactions avec l'environnement) et les informations sur les plans de surveillance, de contrôle, de traitement des déchets et d'intervention d'urgence (techniques de surveillance, contraintes imposées à la dissémination, traitement des déchets, plans d'intervention d'urgence). (Annexe III B)

550 V. Article 8 de la directive 2001/18/CE

551 ▪ La directive 2001/18/CE est claire à cet égard, son considérant 9 précisant d'ailleurs que « *le respect des principes éthiques reconnus dans un Etat membre est particulièrement important. Les Etats membres peuvent prendre en considération des aspects éthiques lorsque des OGM sont volontairement disséminés* ».

▪ Dans ce cadre comme nous l'avons déjà mentionné, la France s'est dotée d'un Haut Conseil des Biotechnologies créé par l'article 3 de la loi « OGM » du 25 juin 2008 qui est certes composé d'un comité scientifique rassemblant des experts de ce domaine des biotechnologies, mais aussi d'un comité éthique, économique et social en charge notamment de la dimension éthique des OGM

▪ V. sur les fonctions du Haut Conseil des Biotechnologies : Article L.531-3 du C. env.

▪ V. sur la composition du comité économique et social : Article L.531-4-1 du C. env.

▪ V. MOIROUD C., La loi du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés : de la politique, du droit et des sciences, *AJDA*, 2008, p. 2074

*mise sur le marché d'OGM en tant que produits ou d'éléments de produits ».*

Quant aux « aliments OGM », ils étaient régis par le règlement *Novel Foods*<sup>552</sup>.

**92. ... Au règlement (CE) n°1829/2003** - Puis le règlement (CE) n°1829/2003<sup>553</sup> a été adopté instaurant une procédure communément dénommée « *one door, one key* »<sup>554</sup>.

Elle permet aux opérateurs industriels dès lors que l'un des usages qu'il prévoit est alimentaire<sup>555</sup>, d'effectuer une demande unique pour le « produit OGM » destiné à l'alimentation humaine et toutes ses applications dont la culture et la transformation en denrées alimentaires.

Si bien que désormais, pour que le « produit OGM » destiné à l'alimentation humaine, et/ou l'« aliment OGM » en étant issu, puisse(nt) être mis sur le marché une demande<sup>556</sup> doit être effectuée à l'échelle nationale où l'autorité compétente doit en informer l'AESA qui de fait devient responsable de l'évaluation scientifique, et doit rendre un avis<sup>557</sup>.

Suite à cet avis la Commission rend une proposition de décision<sup>558</sup> qui doit être approuvée à la majorité qualifiée par les Etats membres au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire, un rejet

---

552 • V. sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées autorisées au titre du règlement *Novel Foods* :

⟨[http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/authorisation/258-97-ec\\_authorized\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/authorisation/258-97-ec_authorized_en.pdf)⟩

• V. sur les demandes d'autorisation effectuées dans le cadre de ce règlement *Novel Foods* :

⟨[http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/authorisation/258-97-ec\\_pending\\_authos\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/authorisation/258-97-ec_pending_authos_en.pdf)⟩

553 Règlement (CE) n°1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (JOCE n°L268, 18 octobre 2003, pp. 1-23)

554 • C'est-à-dire une clé pour chaque porte.

• La volonté d'un tel dispositif est de rendre le système plus simple et plus transparent (V. Considérant 5 du règlement (CE) n°1829/2003).

Mais aussi de faire face aux insuffisances du règlement *Novel Foods*. Et l'intention du Législateur est explicite à cet égard puisqu'il mentionne expressément que ce règlement *Novel Foods* prévoit une procédure de notification pour les nouveaux aliments qui sont substantiellement équivalents à des aliments existants. Or « *si l'équivalence substantielle est une étape essentielle du processus d'évaluation de l'innocuité des aliments génétiquement modifiés, elle ne constitue pas une évaluation de l'innocuité en soi. Pour assurer la clarté, la transparence et un cadre harmonisé d'autorisation des aliments génétiquement modifiés, il convient d'abandonner cette procédure de notification des aliments génétiquement modifiés* » (Considérant 6 du règlement (CE) n°1829/2003).

555 Il suffit qu'un des usages soit alimentaire pour que tous les usages (cultures, transformation en produits industriels,...) puissent être traités sous le règlement (CE) n°1829/2003

556 • Demande qui doit notamment indiquer le champ d'application, le plan de surveillance, la méthode de détection prévus, ou bien encore une proposition d'étiquetage.

• V. Article 5.3 du règlement (CE) n°1829/2003

• V. sur les demandes d'autorisation effectuées dans le cadre de ce règlement (CE) n°1829/2003 :

⟨[http://efsa.europa.eu/science/gmo/gm\\_ff\\_applications/catindex\\_fr.html](http://efsa.europa.eu/science/gmo/gm_ff_applications/catindex_fr.html)⟩

557 • Dans un délai de 6 mois.

• V. sur les modalités d'élaboration de l'avis : Article 6.3 du règlement (CE) n°1829/2003

558 • Dans un délai de 3 mois.

• En théorie, la Commission peut s'écarter de l'avis de l'AESA en justifiant sa position. Mais la théorie n'est pas la pratique.

entraînant une décision à la majorité qualifiée du Conseil<sup>559</sup>, tandis qu'une approbation entraîne bien évidemment autorisation<sup>560</sup> qui est alors valable dans l'ensemble de la Communauté pour une durée de dix ans renouvelables<sup>561</sup>.

**93. Les « produits OGM » destinés à l'alimentation humaine autorisés** - C'est ainsi que si l'on se réfère au registre public mis en place à l'échelle communautaire<sup>562</sup>, nous pouvons constater que les « produits OGM » peuvent porter sur le coton<sup>563</sup>, le maïs<sup>564</sup>, le colza<sup>565</sup>, le soja<sup>566</sup> ou la betterave à

---

559 Si le Conseil n'agit pas dans un délai de trois mois ou ne parvient pas à une majorité qualifiée pour l'adoption ou le rejet de la proposition de la Commission, la Commission adopte la décision.

560 V. sur la question des autorisations d'exportation des OGM : Règlement (CE) n°1946/2003 du 15 juillet 2003 relatif aux mouvements transfrontaliers des organismes génétiquement modifiés (JOCE n°L287, 5 novembre 2003, pp. 1-10).

561 V. sur les modalités de demandes de renouvellement : Article 11 du règlement (CE) n°1829/2003

562 Registre prévu à l'article 28 du règlement (CE) n°1829/2003. - [En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/dyna/gm\\_register/index\\_en.cfm](http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm)>

563 Avec :

- le coton (MON 1445) : Introduit le gène «CP4 ESPS» pour conférer une tolérance à l'herbicide glyphosate.
- le coton (MON 15985) : Introduit le gène «Cry1Ac» et «CryAb2» qui confèrent une résistance aux insectes très sélectives dans le contrôle des insectes lépidoptères.
- le coton (MON 15985 × MON 1445) : Introduit les gènes «CP4 ESPS», «Cry1Ac» et «CryAb2».
- le coton (MON 531) : Introduit le gène «Cry1Ac» qui confère une résistance aux insectes.
- le coton (MON 531 × 1445) : Introduit le gène «Cry1Ac» et «CP4 ESPS».
- le coton (LLCotton25) : Introduit le gène «pat» qui confère une herbicide glyphosate-ammonium.

564 Avec :

- le maïs (Bt 11) : Introduit le gène «CryIA(b)» pour conférer une résistance aux insectes, ainsi que le gène «pat».
- le maïs (DAS 1507) : Introduit le gène «Cry1F» qui confère une résistance à la pyrale du maïs européenne et certains autres parasites lépidoptères, ainsi que le gène «pat».
- le maïs (DAS 1507 × MON 603) : Introduit le gène «Cry1F», le gène «pat», le gène «CP4 ESPS».
- le maïs (DAS 59122) : Introduit le gène le gène «pat», et les gènes «Cry34Ab1» et «Cry35Ab1» qui confèrent une protection contre certains coléoptères ravageurs comme les larves de la chrysomèle des racines du maïs.
- le maïs (GA 21) : Introduit le gène mEPSPS qui confère une tolérance à l'herbicide glyphosate.
- le maïs (MON 810) : Introduit le gène «CryIA(b)» .
- le maïs (MON 863) : Introduit le gène «Cry3Bb1» qui confère une résistance aux insectes, et le gène «nptII».
- le maïs (MON 863 × NK 603) : Introduit les gènes «Cry3Bb1», «nptII», et «CP4 ESPS».
- le maïs (MON 863 × MON 810) : Introduit les gènes «CryIA(b)», «Cry3Bb1» et «nptII».
- le maïs (NK 603) : Introduit le gène «CP4 ESPS».
- le maïs (NK 603 × MON 810) : Introduit les gènes «CP4 ESPS» et «CryIA(b)».
- le maïs (T25) : Introduit le gène «pat».

565 Avec :

- le colza (GT73) : Introduit le gène «CP4 ESPS», et le gène «goxv247» qui confère une tolérance à l'herbicide glyphosate.
- le colza (MS8, RF3, MS8×RF3) : Introduit le gène «pat».
- le colza (T45) : Introduit le gène «pat».

566 Avec :

- le soja (MON 40-3-2) : Introduit le gène «CP4 ESPS».
- le soja (A 2704-12) : Introduit le gène «pat».
- le soja (MON 89788) : Introduit le gène «CP4 ESPS».

sucre<sup>567</sup>.

**94. Les « aliments OGM »** - Et que de la sorte, alors que pour chaque « produit OGM » autorisé est prévue une utilisation limitée à certaines catégories de denrées ou à certaines denrées<sup>568</sup>, le mangeur peut être amené à consommer des aliments génétiquement modifiés de par leurs ingrédients (farine de maïs dans le pain ; semoule de maïs dans les biscuits apéritifs, la chapelure, la bière ; amidon de maïs dans les plats cuisinés, les sauces, la charcuterie, les préparations pour desserts déshydratées, les potages ; farines de soja dans le pain, le pain de mie, les pâtisseries ; protéines de soja dans les préparations pour nourrissons ; matières grasses végétales dans les barres de céréales, dans les matières grasses à tartiner,...).

Des aliments génétiquement modifiés de par les additifs issus par exemple du maïs (amidon oxydé, phosphates d'amidon, amidons acétylés, amidons hydroxypropylés, succinate d'amidon, amidon oxydé acétylé, caramels, sorbitol, mannitol, isolmalt, maltitol, lactitol, xylitol, glucono-lactone, erythorbates), ou bien encore du soja (lécithine, huile de soja oxydée,...).

Des aliments génétiquement modifiés de par leurs supports d'arômes (produits dérivés du maïs tels que les maltodextrines, b-cyclodextrine,...), ou de par leurs enzymes (enzymes du type amylase ou chymosine et protéase,...).

Tous ayant pour point commun d'apporter des nutriments sains, et sauf exceptions, d'être clairement indiquées au mangeur lorsqu'il achète la denrée **(B)**.

## **B . UNE MODIFICATION GENETIQUE TRANSPARENTE**

Alors que les « produits OGM » destinés à l'alimentation humaine et les « aliments OGM » destinés à l'alimentation humaine font l'objet d'une autorisation décennale qui peut à tout moment être remise en cause, la traçabilité de ces produits et aliments est incontournable puisqu'elle doit pouvoir être à même de constater leurs effets nuisibles imprévus sur la santé humaine, animale ou sur l'environnement, en permettant également de retirer du marché les produits et aliments concernés.

Mais si cette traçabilité participe à cette gestion des risques *a posteriori*, elle offre également aux

---

<sup>567</sup> Avec la betterave à sucre (H7-1) qui introduit le gène «CP4 ESPS».

<sup>568</sup> Par exemple, pour ce qui est de l'alimentation humaine, le coton MON 1445 n'est autorisé que pour une utilisation relative à l'huile de coton et aux additifs alimentaires.

opérateurs (1), et donc par suite aux consommateurs la possibilité de disposer d'informations précises leur permettant de choisir librement de manger ou non des « aliments OGM » (2).

## 1 . LA TRACABILITE DES DENREES ALIMENTAIRES GENETIQUEMENT MODIFIEES

**95. Une autorisation décennale remise en cause** - Le règlement (CE) n°1829/2003 prévoit l'obligation de respecter toutes les conditions et restrictions d'utilisation qui ont été fixées lors de l'autorisation donnée si bien qu'en cas de nouvelle information de nature technique ou scientifique qui pourrait remettre en cause cette innocuité<sup>569</sup>, chaque titulaire d'autorisation doit en informer la Commission et l'autorité nationale compétente.

A partir de ces nouvelles données la Commission et/ou un Etat membre peuvent saisir l'AESA s'ils estiment que « *de toute évidence, le produit/aliment (OGM) autorisé est susceptible de présenter un risque grave pour la santé humaine, la santé animale ou l'environnement* »<sup>570</sup>.

L'autorisation peut ainsi être modifiée, suspendue voire révoquée suivant la même procédure qui lui avait permise d'être octroyée.

**96. L'existence d'une clause de sauvegarde** - De même, chaque Etat membre dispose d'une clause de sauvegarde conformément à l'article 23.1 de la directive 2001/18/CE aux termes duquel :

*« Lorsqu'un État membre, en raison d'informations nouvelles ou complémentaires, devenues disponibles après que l'autorisation a été donnée et qui affectent l'évaluation des risques pour l'environnement ou en raison de la réévaluation des informations existantes sur la base de connaissances scientifiques nouvelles ou complémentaires, a des raisons précises de considérer qu'un OGM en tant que produit ou élément de produit ayant fait l'objet d'une notification en bonne et due forme et d'une autorisation écrite conformément à la présente directive présente un risque pour la santé humaine ou l'environnement, il peut limiter ou interdire, à titre provisoire, l'utilisation et/ou la vente de cet OGM en tant que produit ou élément de produit sur son territoire.*

*L'État membre veille à ce qu'en cas de risque grave, des mesures d'urgence consistant, par exemple, à suspendre la mise sur le marché ou à y mettre fin, soient prises, y compris en ce qui concerne l'information du public.*

---

<sup>569</sup> Par exemple, si le produit est exporté, et que le pays exportateur met en place une interdiction ou une restriction dudit produit.

<sup>570</sup> Article 34 du règlement (CE) n°1829/2003

*L'État membre informe immédiatement la Commission et les autres États membres des actions entreprises au titre du présent article et indique les motifs de sa décision, en fournissant sa réévaluation des risques pour l'environnement et en indiquant si les conditions de l'autorisation doivent être modifiées et comment ou s'il convient de mettre fin à l'autorisation et, le cas échéant, les informations nouvelles ou complémentaires sur lesquelles il fonde sa décision ».*

C'est ainsi que l'Etat français a par exemple pu interdire à titre provisoire la culture du maïs MON 810<sup>571</sup>, seul « produit OGM » destiné à l'alimentation jusqu'alors autorisé<sup>572</sup> à la culture en plein champ en France.

Des arrêtés d'interdiction ont effectivement été pris par le ministre de l'Agriculture et de la Pêche les 7 et 13 février 2008, arrêtés<sup>573</sup> interdisant la culture en France pour l'année 2008 de ce maïs génétiquement modifié en raison notamment des risques que cette culture présente<sup>574</sup>, appliquant ainsi à bon escient le « *principe de précaution* » comme l'a précisé le Conseil d'Etat dans sa décision du 19 mars 2008<sup>575</sup> à l'occasion de laquelle la Haute juridiction administrative a rejeté le recours de producteurs<sup>576</sup> réclamant la suspension de ces mesures<sup>577</sup>.

---

571 ▪ Plus cher à l'achat, 40 euros par hectare, le MON 810 offre une plus grande rentabilité que le maïs conventionnel (10,5 tonnes par hectare contre 10 tonnes), un coût de traitement nul (contre 35 à 50 euros par hectare pour le maïs conventionnel traité une seule fois, et 70 à 100 euros par hectare pour le maïs conventionnel traité deux fois). - Source : ROBERT A., Les producteurs de maïs OGM crient à l'hérésie, *La Tribune*, 7 février 2008

▪ V. également sur le MON 810 : LAUNAY G. et ORTIZ L., Qui veut la peau du 810 ?, *Libération*, 23 octobre 2007

572 Autorisé à la culture par la Commission européenne en 1998, le MON 810 avait déjà été interdit en Autriche, puis en Grèce, Italie, Suisse, Hongrie, Pologne et enfin en Allemagne sur la base d'une étude commandée par Greenpeace.

573 ▪ Arrêté du 7 février 2008 suspendant la mise en culture des variétés de semences de maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L. lignée MON 810) (JORF, 9 février 2008, p. 2462)

▪ Arrêté du 13 février 2008 modifiant l'arrêté du 7 février 2008 suspendant la mise en culture des variétés de semences de maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L. lignée MON 810) (JORF, 19 février 2008, p. 3004).

574 ▪ Selon le rapport du Comité de Préfiguration d'une Haute Autorité sur les OGM, rapport rédigé par le professeur Yvon LE MAHO et intitulé « *réponse à l'analyse réalisée le 30 janvier 2008 par la Société Monsanto de l'avis sur la dissémination du MON 810 sur le territoire français* », le MON 810 aurait des impacts négatifs sur l'environnement (dissémination à longue distance, résistance développée par des ravageurs, possibilités d'effets toxiques à long terme pour la faune et le flore), mais aussi sur la santé.

Il ressort en effet de ce rapport que : « *Quant à l'affirmation de l'entreprise selon laquelle il n'y a aucun risque, il faut préciser que seules des études toxicologiques de longue durée peuvent garantir que les plantes transgéniques puissent être consommées en toute sécurité par l'homme et l'animal* ». (Point 12). - [En ligne] Disponible sur : [http://www.legrenelle-environnement.fr/IMG/pdf/Reponse\\_Monsanto\\_France\\_Le\\_Maho.pdf](http://www.legrenelle-environnement.fr/IMG/pdf/Reponse_Monsanto_France_Le_Maho.pdf)

▪ Créé par le décret n°2007-1710 du 5 décembre 2007 (JORF, 6 décembre 2007, pp. 19741 et s.), ce comité était en charge d'une mission temporaire de réflexion sur les missions, la composition et le fonctionnement de la Haute autorité sur les organismes génétiquement modifiés, et s'est substituée à la Commission du génie biomoléculaire, la Commission du génie génétique et le Comité de Biovigilance sur le sujet de la culture OGM en plein champ.

575 V. LE PRAT M. et VERDIER L., Le Conseil d'Etat justifie l'interdiction de la mise en culture du maïs MON 810, *RDR*, mai 2008, pp. 56-59

576 Parmi ces producteurs, nous pouvons notamment citer l'Association générale des producteurs de maïs (AGPM), le groupe agrochimique Monsanto, le semencier Pioneer, la coopérative Limagrain et le syndicat des établissements de semences de maïs (Seproma).

577 ▪ Selon les requérants, il y aurait d'une part un déficit financier très important, estimé selon eux à 10 millions d'euros. D'autre part la « *clause de sauvegarde* » selon laquelle « *lorsqu'un produit (...) est, de toute évidence, susceptible de présenter un risque grave pour la santé humaine, la santé*

**97. Le règlement (CE) n°1830/2003** - Dans ce cadre, la traçabilité mise en place par le règlement (CE) n°1830/2003<sup>578</sup> peut contribuer à mettre en évidence les conséquences imprévues lors de l'autorisation portant sur le « produit OGM » / « aliment OGM ».

Théoriquement, comme le mentionne le règlement *Food Law* cette traçabilité doit être entendue comme « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire »<sup>579</sup>.

Concrètement en l'espèce ce processus s'effectue en deux étapes.

Une première étape selon laquelle est instauré pour chaque « produit OGM » un identificateur unique<sup>580</sup>

---

*animale ou l'environnement, il apparaît nécessaire de suspendre ou de modifier d'urgence une autorisation », n'autorisait pas le gouvernement français à décréter cette interdiction.*

▪ D'autant plus ces risques présentés par le MON 810 sont très controversés. Et pour cause selon l'AFSSA, dans son rapport rendu le 23 janvier 2009, ce maïs génétiquement modifié ne présenterait aucun risque sanitaire. D'ailleurs l'Agence avait déjà conclu dans son avis rendu le 30 avril 2008 qu'« au regard des données présentées dans le dossier dont certaines ont été réactualisées et des nombreuses données publiées dans la littérature scientifique à comité de lecture, les maïs MON 810 et leurs produits dérivés présentent le même niveau de sécurité sanitaire que les variétés de maïs conventionnelles et que leurs produits dérivés ».

Alors que l'Autorité européenne de sécurité alimentaire, dans son rapport de novembre 2008, exclut également tout risque pour la santé humaine mais également pour l'environnement.

Pourtant de tels avis, émanant qui plus est de telles agences, n'ont pas changé la donne et n'ont pas empêché la mise en place et le maintien de cette clause de sauvegarde, cela nous confortant dans notre idée selon laquelle les aliments génétiquement modifiés que nous pouvons manger sont sûrs d'un point de vue sanitaire puisque dès qu'un risque pourtant très controversé apparaît, l'OGM ne peut plus être cultivé.

▪ V. AFSSA, Rapport (23 janvier 2009) sur le rapport du Pr LE MAHO adressé à la Commission Européenne en juin 2008

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/BIOT2008sa0266.pdf>

▪ V. AESA, Avis (29 octobre 2008) Request from the European Commission related to the safeguard clause invoked by France on maize MON810 according to Article 23 of Directive 2001/18/EC and the emergency measure according to Article 34 of Regulation (EC) n°1829/2003 - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/gmo\\_op\\_ej850\\_French\\_safeguard\\_clause\\_on\\_MON810\\_maize\\_en.pdf](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/gmo_op_ej850_French_safeguard_clause_on_MON810_maize_en.pdf)

578 Règlement (CE) n°1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et modifiant la directive 2001/18/CE (JOCE n°L268, 18 octobre 2003, pp. 24-28).

579 ▪ Article 3.15 du règlement *Food Law*

▪ Pour Me Marie-Véronique JEANNIN, il convient de voir dans cette traçabilité « un outil permettant d'associer le flux d'informations, et dont un des objectifs est de rassurer le consommateur en lui apportant des informations fiables. Il ne s'agit pas d'une innovation, puisque le droit communautaire et national imposent l'identification du lot et l'obligation de connaître l'origine des denrées alimentaires, et que des exigences relatives à la traçabilité ont été définies au coup par coup en fonction des besoins des secteurs déterminés ». - JEANNIN M.V., 1er janvier 2005 : naissance du droit alimentaire européen, *Dalloz*, 2004, p. 3059

▪ Quant à la Direction Générale de l'Alimentation, elle considère qu'« il s'agit en aucun cas d'une obligation de moyens, mais d'une obligation de résultat, s'accompagnant de retrait du marché et de signalement aux services de contrôle en cas de risque présenté par un aliment : les exploitants ont l'entière responsabilité du choix des systèmes de traçabilité, qu'ils déterminent en fonction d'une évaluation des risques et de leurs contraintes économiques ». - Note de service N205-8026 de la Direction Générale de l'Alimentation - Sous-direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles, 20 janvier 2005

▪ V. également sur la traçabilité :

RETTNER S., Traçabilité et protection alimentaire, *Droit et Patrimoine*, mai 2001, pp. 92-107

Conseil National de l'Alimentation, Avis (29 juin 2001) n°28 sur la traçabilité des denrées alimentaires, 32 p.

CHARLIER C., La traçabilité comme standard de production, *Economie rurale*, mai-juin 2003, pp. 5-18

GUYONNET J-P., La traçabilité, l'un des outils de la sécurité des aliments, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, Lavoisier, 2005, pp. 161-181

580 V. Sur les modalités de détermination de cet identificateur : Article 8 du règlement (CE) n°1830/2003

qui consiste plus précisément en « un code numérique ou alphanumérique simple, qui sert à identifier un OGM sur la base de l'évènement de transformation autorisé à partir duquel il a été développé et qui procure le moyen d'accéder aux informations spécifiques se rapportant à cet OGM »<sup>581</sup>.

Et une seconde étape où pour le « produit OGM » destiné à l'alimentation humaine, au premier stade de la mise sur le marché, y compris en vrac, l'opérateur<sup>582</sup> doit recevoir l'information selon laquelle le produit contient des OGM ou consiste en un OGM, l'identificateur lui étant attribué devant être mentionné.

Quant à l'« aliment OGM », l'opérateur doit être informé de chaque ingrédient alimentaire produit à partir d'OGM, l'information générale selon laquelle l'aliment a été produit à partir d'OGM pouvant suffire lorsqu'il n'existe pas de liste d'ingrédients.

Aussi alors que toutes ces données doivent être transmises aux opérateurs qui à leur tour reçoivent le « produit OGM » et l'« aliment OGM », alors qu'elles doivent être gardées pendant une période de cinq ans, cette traçabilité participe pleinement à la transparence de cette modification génétique vis-à-vis des opérateurs, et donc par la même des mangeurs au travers de l'étiquetage des produits concernés (2).

## 2 . L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES GENETIQUEMENT MODIFIEES

**98. Une continuité réglementaire** - Selon l'article 2.1.a de la directive 2000/13/CE relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires<sup>583</sup>, un mangeur ne doit pas être induit en erreur notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, et particulièrement sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, le mode de fabrication et de production.

Selon l'article 8.1.d du règlement *Novel Foods* tel qu'il était applicable avant l'adoption du règlement (CE) n°1829/2003, lorsque les caractéristiques d'un nouvel aliment diffèrent de celles d'un aliment ou ingrédient alimentaire classique, l'étiquetage doit porter la mention de ces caractéristiques ou propriétés

---

581 Article 3.4 du règlement (CE) n°1830/2003

582 C'est-à-dire « la personne physique ou morale qui met un produit sur le marché ou qui reçoit un produit mis sur le marché dans la Communauté, en provenance soit d'un État membre, soit d'un pays tiers, à un stade quelconque de la chaîne de production et de distribution, à l'exclusion du consommateur final ». - Article 3.5 du règlement (CE) n°1830/2003

583 V . Infra NBP 1396



modifiées accompagnées de l'indication de la méthode selon laquelle cette caractéristique ou propriété a été obtenue.

Ce qui est notamment le cas en « présence d'un OGM », comme l'avait d'ailleurs confirmé l'article 1.2.d du règlement (CE) n°50/2000<sup>584</sup> à propos de l'étiquetage des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'OGM.

C'est donc dans cette continuité que le règlement (CE) n°1829/2003 prévoit lui aussi qu'en présence d'un « aliment OGM », le mangeur doit être à même de le savoir par le biais d'un étiquetage clair correspondant « *aux souhaits exprimés dans de nombreuses enquêtes par une grande majorité d'entre eux* »<sup>585</sup>.

**99. Les mentions exigées** - A cet effet son article 13 dispose donc que :

- Soit le nom de l'ingrédient apparaît sur l'étiquetage dans quel cas la mention « génétiquement modifié » ou « produit à partir de (nom de l'ingrédient) génétiquement modifié » doit être indiquée après l'indication de l'ingrédient concerné.
- Soit le seul nom de la catégorie de l'ingrédient est choisi par le responsable de la mise sur le marché dans quel cas l'exigence est similaire si ce n'est que la mention suit celle du nom de cette catégorie.
- Soit le produit ne fait pas l'objet d'une liste d'ingrédient dans quel cas la mention « produit à partir de (nom de l'organisme) » doit apparaître sur l'étiquetage.
- Soit la denrée n'est pas préemballée ou de telle manière que la surface pouvant permettre cette précision est insuffisante dans quel cas celle-ci doit apparaître soit à proximité de l'aliment concerné, soit sur le matériau d'emballage de manière visible et lisible.

**100. « La liberté de consommer avec ou sans OGM » en toute connaissance de cause** - De fait le mangeur peut choisir, alors que la loi « OGM » du 25 juin 2008 garantit le respect de « *la liberté de consommer avec ou sans organismes génétiquement modifiés* »<sup>586</sup>, d'ingérer ou non ces aliments<sup>587</sup>.

---

584 ▪ Règlement (CE) n°50/2000 du 10 janvier 2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés (JOCE n°L61, 11 janvier 2000, pp. 15-17)

▪ Abrogé par le règlement (CE) n°1829/2003

585 ▪ V. Considérant 21 du règlement (CE) n°1829/2003

▪ V. Conseil National de l'Alimentation, Avis (17 juin 1997) n°17 sur l'étiquetage des nouveaux aliments et des nouveaux ingrédients constitués d'organismes génétiquement modifiés ou issus d'organismes génétiquement modifiés, p. 3

586 ▪ « *La liberté de consommer et de produire avec ou sans organismes génétiquement modifiés, sans que cela nuise à l'intégrité de l'environnement et à la spécificité des cultures traditionnelles et de qualité, est garantie dans le respect des principes de précaution, de prévention, d'information, de participation et de responsabilité inscrits dans la Charte de l'environnement de 2004 et dans le respect des dispositions communautaires* » (Article 2 alinéa 4 de la loi du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés)

Alors il est vrai que l'article 12.2 du règlement (CE) n°1829/2003 mentionne que l'étiquetage des OGM n'est pas obligatoire pour certaines denrées alimentaires remplissant une double condition cumulative.

A savoir dans un premier temps, si le pourcentage d'OGM n'excède pas 0,9 % de chaque ingrédient. Si bien qu'en pratique si un « aliment OGM » contient 0,4% d'amidon de maïs, mais que cet amidon contient plus de 0,9% d'OGM, l'exonération d'étiquetage ne peut s'appliquer, de même que si l'« aliment OGM » a en lui-même un pourcentage d'OGM supérieur à 0,9% pourtant issu de plusieurs ingrédients qui respectent ce seuil.

A savoir dans un second temps, si cette présence est fortuite ou techniquement inévitable, et que les exploitants sont à mêmes de démontrer si besoin est aux autorités compétentes que toutes les mesures adéquates ont été prises pour éviter la présence de ce matériel<sup>588</sup>.

Mais néanmoins cette double exigence est telle que ce pourcentage résiduel<sup>589</sup> ne peut être assimilé à

---

• V. sur cette disposition : ROMI R., La loi OGM : du grain à moudre pour les avocats et leurs assurances, *Droit de l'environnement*, juin 2008, p. 3  
587 • Nous nous devons de condamner le fauchage volontaire des cultures OGM, et par la même de nous montrer favorable à la décision du 7 février 2007 de la Cour de cassation dans laquelle elle condamne des prévenus ayant détruit volontairement des plantations d'OGM (prévenus qui avaient avancé pour leur défense l'état de nécessité).  
• V. DARSONVILLE A., La destruction d'OGM ne relève pas de l'état de nécessité, *Dalloz*, 2007, p.573  
FELDMAN J-P., Les « faucheurs » fauchés par la Cour de cassation, *Dalloz*, 2007, p. 1310  
KEMPF H., La Cour de cassation confirme la peine de quatre mois de prison pour José Bové, *Le Monde*, 9 février 2007

588 • Article 12 du règlement (CE) n°1829/2003 ; Article 4.C.7 du règlement (CE) n°1830/2003  
• V. également Considérant 4 du règlement (CE) n°1829/2003. En pratique, comme le précise la DGCCRF, « pour démontrer qu'ils ont pris des mesures adéquates pour éviter la présence d'OGM ou de dérivés, les opérateurs peuvent fournir les éléments suivants : cahier des charges avec les fournisseurs dans lequel il est précisé qu'un approvisionnement conventionnel est souhaité, analyses réalisées par le fournisseur ou l'opérateur, politique générale de non utilisation d'OGM, attestations des fournisseurs, etc. De façon générale, les cahiers des charges restent valables sauf lorsqu'un nouveau document contractuel est signé entre les parties, à l'inverse des attestations qui doivent, elles, être actualisées annuellement ».  
[En ligne] Disponible sur : [http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/documentation/fiches\\_pratiques/fiches/ogm.htm#exo](http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/documentation/fiches_pratiques/fiches/ogm.htm#exo)

589 V. sur la détection de la présence d'OGM dans les aliments :  
« Comment les détecter ? - Des échantillons de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux sont collectés en vue de l'analyse de leur ADN ou des protéines qui permettent de déterminer s'il y a eu modification génétique ou pas. L'une des techniques de détection est la PCR (ou réaction de polymérisation en chaîne) qui permet de multiplier rapidement en plusieurs millions d'exemplaires un segment donné d'ADN limité par deux séquences connues. Cette technique permet de détecter des quantités infimes d'ADN.  
Les difficultés techniques - Ce processus de contrôle recèle un grand nombre de difficultés techniques. Par exemple, prélever un nombre limité d'échantillons représentatifs s'apparente à un défi lorsqu'il faut déterminer si une expédition de plusieurs milliers de tonnes de céréales contient des OGM. De plus, s'il n'existe pas de registre répertoriant et décrivant les amorces, la détection du transgène sera impossible. Il est donc nécessaire de mettre en place un registre répertoriant les transgènes et les amorces.  
Harmonisation des méthodes de détection pour une traçabilité plus fiable - Les sociétés de biotechnologies, les autorités de contrôle, les partenaires commerciaux et les importateurs sont confrontés aux contraintes d'analyse découlant de la législation communautaire sur les OGM. Le 4 décembre 2002, la Commission européenne a lancé un Réseau européen de laboratoires de référence pour les OGM. Ce réseau comprend plus de 45 laboratoires de contrôle situés dans les Etats membres, le but étant d'améliorer la traçabilité des OGM dans la chaîne alimentaire et de contribuer au contrôle de leur utilisation en Europe. Le réseau doit élaborer et valider des méthodes uniformisées de détection et de quantification des OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux et jouer un rôle dans le conseil technique en matière de détection et d'échantillonnage. La coordination de ces travaux est assurée par le Centre commun de recherche de la Commission. Il est essentiellement chargé de valider les méthodes de détection utilisées par les opérateurs. Actuellement, le réseau invite les pays candidats à l'adhésion à l'Union européenne et les partenaires commerciaux de la Communauté à participer aux groupes de travail, le but étant de mettre en place un réseau mondial de détection des OGM ».  
[En ligne] Disponible sur : <http://www.infogm.org/spip.php?article1441>

une tromperie<sup>590</sup>.

**101. La mention « sans OGM » ou « non OGM »<sup>591</sup>** - Il est vrai également que le mangeur peut être amené à ingérer des produits animaux nourris à partir d'« aliments OGM » destinés à l'alimentation animale. Certes dans un tel cas ce mangeur n'encourt pas de risque pour sa santé, pas plus d'ailleurs que les animaux puisque les « produits OGM » destinés à l'alimentation animale et les denrées en étant issues<sup>592</sup>, sont eux aussi soumis à cette procédure « *one door, one key* »<sup>593</sup>.

Mais toujours est-il que la réglementation sur l'étiquetage ne concernant pas les produits du type lait, viande, poisson, oeufs, le consommateur n'a pas la possibilité de faire la distinction entre les produits alimentaires d'origine animale issus d'animaux ayant mangé ou non des denrées à teneur en OGM garantie à une hauteur maximale de 0,9%.

Pourtant si cette situation est problématique, et alors que la Commission européenne<sup>594</sup> a indiqué qu'elle allait procéder à une réflexion sur l'opportunité de créer des allégations du type « sans OGM » ou « non OGM » au niveau communautaire, en France la situation est en passe de changer.

Car le Conseil National de la Consommation dans son avis du 19 mai 2009<sup>595</sup> a effectivement autorisé ces mentions pour les produits d'origine végétale dès lors que « *la présence d'OGM est exclue* »<sup>596</sup>, c'est-à-dire lorsqu'« *aucun OGM, produit dérivé d'OGM ou produit obtenu à l'aide d'OGM (acides aminés, vitamines, enzymes,...) a été utilisé à un stade quelconque de l'élaboration du produit* »

---

590 V. Infra NBP 1554

591 NOUSSAIR Ch., ROBIN S. et RUFFIEUX B., Comportement des consommateurs face aux aliments « avec OGM » et « sans OGM » : une étude expérimentale, *Economie Rurale*, novembre-décembre 2001, pp. 30-41

592 Il s'agit d'« aliments pour animaux génétiquement modifiés », c'est-à-dire « *les aliments contenant des OGM, consistant en de tels organismes ou produits à partir d'OGM, pour animaux* ». - Article 2.7 du règlement (CE) n°1829/2003

593 - V. Articles 15 à 26 du règlement (CE) n°1829/2003

• Les OGM autorisés sont également listés sur le registre communautaire, et comprennent ceux autorisés pour l'alimentation humaine, auxquels il convient d'ajouter la biomasse bactérienne (pCABL) et la biomasse de levure (pMT742 ou pAK729), avec de nouveau des restrictions d'usage.

594 Dans sa résolution du 10 mars 2009 intitulée « *Garantir la qualité des produits alimentaires : harmonisation ou reconnaissance mutuelle des normes* », le Parlement a en effet invité la Commission « *à présenter une proposition législative visant à imposer également l'obligation d'étiquetage pour les produits tels que le lait, la viande et les oeufs provenant d'animaux nourris avec des aliments génétiquement modifiés* ».

595 - Conseil National de la Consommation, Avis (19 mai 2009) relatif à la valorisation des filières n'utilisant pas d'OGM, 4 p.

[En ligne] Disponible sur : <<http://www.minefi.gouv.fr/conseilnationalconsommation/avis/2009/190509ogm.pdf>>

• Soulignons que la DGCCRF avait déjà rendu une note d'information dans ce sens - V. DGCCRF, Note d'information n°2004-113 sur les allégations relatives à l'absence d'OGM, 3 p. - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.minefi.gouv.fr/conseilnationalconsommation/avis/2009/annexe%202.pdf>>

• V. sur le document de travail de l'ANIA et des associations de consommateurs sur la « Valorisation des produits animaux issus de filières d'alimentation conventionnelles (contenant moins de 0,9% d'OGM) » : <<http://www.minefi.gouv.fr/conseilnationalconsommation/avis/2009/annexe%203.pdf>>

596 Le Conseil mentionne à cet égard que « *dans le cas de produits très transformés pour lesquels une recherche analytique d'OGM n'est pas possible, cette garantie doit être apportée pour les matières premières* ». - Ibid., p. 1

(matières premières, ingrédients, auxiliaires technologiques, solvants d'extraction, ou autres supports d'additifs ou d'arômes<sup>597</sup>).

**102. La mention « (animaux) nourris sans utilisation d'OGM »** - Et ces autorisations incluent également les produits d'origine animale<sup>598</sup> dans la mesure où il peut être indiqué qu'il s'agit de denrées produites à partir d'« (animaux) nourris sans utilisation d'OGM » dès lors que les animaux ont été nourris avec des produits végétaux non susceptibles d'être génétiquement modifiés.

Et ce, soit pendant toute la durée de leur vie pour les animaux à cycle court, pendant les trois quarts de leur existence pour les animaux à cycle long (comme les ruminants). Ou pour les animaux produisant des denrées pour lesquelles la période de production est considérée comme déterminante, pendant la phase de production.

Quant aux animaux qui ont été nourris en tout ou partie avec des produits végétaux pour lesquels des variants génétiquement modifiés existent (exemples : soja, maïs, colza...) et peuvent de ce fait contenir de manière fortuite moins de 0,9% d'OGM, l'allégation d'une teneur garantie à 99,1% sans OGM est autorisée.

Ainsi alors que la généralisation de telles mesures semble plus que probable, au même titre d'ailleurs que l'obligation de mentionner les produits d'origine animale issus d'animaux qui eux ont ingéré des OGM, le mangeur est en passe progressivement mais sûrement d'avoir le choix d'incorporer ou non dans son régime alimentaire des « aliments OGM », suivant ses convictions, certains d'entre eux ne se cachant pas de leur rejet total, l'association Greenpeace ayant même élaboré pour les y aider une liste

---

597 A partir de ces exigences, le CNC apporte des précisions supplémentaires puisqu'il estime que :

- « Lorsqu'un seul ingrédient, fût-il l'ingrédient principal (ou une seule matière première d'un aliment composé pour animaux) répond aux conditions précédemment citées, une allégation du type « sans OGM » peut être reprise dans la liste des ingrédients mais cette mention ne doit pas prêter à confusion. Ainsi ne paraîtrait pas loyal le fait de laisser supposer, notamment par une trop grande proximité de cette mention avec la dénomination de vente, que c'est l'ensemble du produit qui est exempt d'OGM ».

- « De même ne répondrait pas à l'exigence de loyauté et de bonne information du consommateur ou utilisateur une référence à l'absence d'OGM sur une denrée ou un aliment pour animaux qui ne contiendrait aucun produit susceptible d'être génétiquement modifié car en dehors du champ des OGM autorisés en Europe. Toutefois, pour les pousses de haricot mungo communément appelées pousses de soja, la mention « germes (ou pousses) de soja sans OGM conformément à la réglementation » est admise. De même, une mention générale du type « aucun blé génétiquement modifié n'est autorisé en Europe » peut être admise sous réserve qu'il n'y ait pas de distinction abusive par rapport aux produits concurrents et qu'il ressorte bien que c'est l'ensemble des produits de cette espèce végétale qui présente cette caractéristique et non pas ceux d'une société seulement. Dans la mesure où les seuls OGM commercialisés à ce jour sont des produits végétaux pouvant être utilisés en alimentation, le recours à une allégation du type « sans OGM » pour des produits animaux (lait, viande, oeufs...) ne peut porter que sur l'alimentation des animaux et non sur les produits en tant que tels »

- « Une indication du type « issu de semences sans OGM » sur un produit fini destiné au consommateur final ou à un utilisateur dans le cas des aliments pour animaux ne constitue pas une information pertinente. Elle serait de nature à induire en erreur s'il était avéré que le produit fini contient, de façon fortuite ou accidentelle, des traces de matériel transgénique. Par ailleurs, l'utilisation de cette mention pour une espèce végétale génétiquement modifiée non autorisée à la culture ne répondrait pas à l'exigence de loyauté ». - Ibid., p. 1

598 V. : <[http://www.loue.fr/sans\\_OGM.asp](http://www.loue.fr/sans_OGM.asp)>

« noire »<sup>599</sup>.

Mais il va de soi que ce rejet propre à chacun ne peut remettre en cause la mise sur le marché de ces produits dès lors qu'ils sont conformes à la réglementation analysée, et qu'*a fortiori* ils sont donc conformes aux critères mis en évidence pour caractériser l'ingestion raisonnable.

Tout comme plus généralement ce n'est pas parce qu'un produit sain et nutritif n'est pas qualitatif physiologiquement et/ou psychologiquement pour un mangeur qu'il ne peut être qualifié d'aliment.

Parce que, hormis le dégoût d'ordre culturel qui est commun à eux tous, cette conception de la qualité est loin d'être uniforme selon les mangeurs, tout aliment étant finalement qualitatif à sa manière.

Ce qui n'empêche pas pour autant certains aliments de pouvoir être au « goût » de plus de mangeurs, dans la mesure où leur qualité est supérieure à celles des autres aliments (**Deuxième Section**).

---

599 [En ligne] Disponible sur : <http://www.greenpeace.org/raw/content/france/presse/dossiers-documents/greenpeace-guide-ogm-2008.pdf>

## SECTION II . UN PRODUIT HAUTEMENT QUALITATIF

**103. Des qualités multiples** - Selon la norme ISO 9000 la qualité doit être appréhendée comme « l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un service ou d'un produit qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites »<sup>600</sup>.

Cette conception généraliste s'adapte particulièrement bien à notre aliment dans la mesure où elle se fonde sur l'attente diverse des mangeurs<sup>601</sup>, et où cette qualité y est caractérisée par sa multiplicité<sup>602</sup>.

Car il n'existe pas une qualité mais un ensemble de qualités<sup>603</sup>, le Professeur Daniel MAINGUY dans le cadre de sa mission « sur la qualité dans le domaine agroalimentaire »<sup>604</sup>, les ayant d'ailleurs formulées au travers des célèbres « 4 S »<sup>605</sup>. « S » de Santé<sup>606</sup> et de Sécurité<sup>607</sup> qui ne sont autres que la

---

600 Selon la norme AFNOR X 50-120, cette qualité est l'aptitude du produit « à satisfaire les besoins exprimés ou implicites des utilisateurs ».

601 Diverse ? Oui car cette qualité est perçue différemment suivant la culture alimentaire des mangeurs (même s'il faut se garder de faire une simplification abusive). En effet la conception anglo-saxonne de la qualité se base essentiellement sur la standardisation des produits, cette conformité à un processus industriel rendant dès lors le recours à l'intervention publique d'autant moins nécessaire que la qualité est réduite à certains aspects techniques et qu'elle est garantie par des procédures mettant en jeu la réputation des entreprises. A l'inverse les sociétés latines sont attentives aux composantes organoleptiques, aux liens avec le terroir, au patrimoine culturel. Et au sein d'une même société, qu'elle soit latine ou anglo-saxonne, la qualité peut prendre logiquement des dimensions différentes en fonction des personnes, des budgets ou bien des modes de vie.

602 Finalement deux éléments qui semblent en totale harmonie avec la conception de la qualité de Bertil SYLVANDER pour qui cette qualité serait soit définie par un consensus social exprimé ou non dans des normes, soit par le client ayant toujours raison. - SYLVANDER B., Origine géographique et qualité des produits : approche économique, *RDR*, novembre 1995, Actes du colloque sur le thème Indications géographiques et produits alimentaires, Nantes, 22 et 23 juin 1995, p. 466

603 V. pour une contribution sur l'étude de la qualité des aliments :

NGO M.A., *Approche juridique de la qualité et de la sécurité dans le domaine agro-alimentaire*, Thèse (Droit) Nice-Sophia Antipolis, 2003

AUDRY-WEIERMANN M., *La contribution des entreprises à la qualité des aliments*, Thèse (Droit) Aix-Marseille III, 2007

604 MAINGUY D., *La qualité dans le domaine agro-alimentaire*, Rapport de mission, 1990

605 • 4 S auxquels Pierre CREYSSEL a ajouté les 2 « R » de régularité et de rêve. - CREYSSEL P., *La certification des systèmes d'assurance qualité dans le secteur agroalimentaire*, Rapport de mission, 1989

• Gilbert LOUIS apporte la précision suivant laquelle la qualité doit s'entendre d'une part de « critères implicites de santé, de sécurité sanitaire, de commodité d'usage et de loyauté des transactions. Ces critères sont considérés comme un dû par le consommateur et sont, généralement, encadrés par des réglementations nationales, européennes, voire internationales » et d'autre part de « critères explicites portant sur la satisfaction ou le service apporté par le produit. Le respect de ces critères relève de la volonté des professionnels et ne rentre pas, ou rarement, dans le cadre d'une réglementation ».

Conseil Economique et Social, Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, Edition des Journaux Officiels, p.3

[En ligne] Disponible sur : <http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/014000151/0000.pdf>

• Jacques HUBERT estime pour sa part que la qualité tient en « 6P » : « le Produit ; le Professionnel parce que derrière le produit il y a un ou plusieurs professionnels qu'il est important d'identifier ; le Pays c'est-à-dire l'origine qui permet de savoir d'où vient le produit ; le Paysage c'est-à-dire l'intervention dans la formation du produit, de prestation prenant en compte l'environnement et le paysage : le Paysan c'est-à-dire l'Homme ; le Prix ». - Conseil Economique et Social, Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., p. 62

606 Santé : « L'aliment doit être porteur en particulier de tous les facteurs positifs, essentiellement nutritionnels, permettant d'assurer la couverture des besoins reconnus et susceptibles d'apporter ce qu'il est convenu d'appeler la bonne santé et la longévité qui lui est généralement liée ». - MAINGUY D., *La qualité dans le domaine agro-alimentaire*, op. cit.

destination nutritive impérative pour tout produit alimentaire. « S » de Service<sup>608</sup> que Guy ETIENNE apparente à « *une recherche, une amélioration constante des caractéristiques du produit, de sa présentation, de son emballage, de son conditionnement* »<sup>609</sup>, et qui participe au « S » de Satisfaction<sup>610</sup>.

Une satisfaction qui de nos jours prend notamment la forme d'une qualité hédonique immuable (§1), à laquelle s'ajoutent de nouvelles exigences visant à insérer l'aliment dans le cadre d'une consommation dite « citoyenne », « responsable » (§2).

Tant de qualités que certains aliments sont à mêmes de remplir davantage que les autres.

## §1 . L'ALIMENT, GARANTIE D'UNE CONSOMMATION HEDONIQUE

Le plaisir d'ingérer un aliment, notamment dans un pays comme la France haut lieu de la gastronomie et des grands vins, du bien vivre<sup>611</sup> et du bien manger<sup>612</sup>, est une constante désirée par tous mangeurs. Tellement désirée d'ailleurs qu'après avoir explicité les éléments pouvant entrer en considération dans une telle conception (A), nous pourrions être à mêmes de constater que des denrées peuvent faire l'objet de signe visant à indiquer aux mangeurs que leurs conditions de production sont telles que leur patabilité est favorisée (B).

---

607 Sécurité : « *L'aliment ne doit contenir que, dans des limites acceptables les facteurs négatifs, naturels ou artificiels, chimiques ou microbiologiques, capables d'altérer la santé et doit donc pouvoir être absorbé en toute sécurité* ». - Ibid.

608 Service : « *Si le consommateur recherche le plaisir, encore veut-il le faire avec le maximum de service c'est-à-dire de facilité, de rapidité et de commodité dans l'emploi des aliments. Il veut choisir dans la diversité, conserver sans problème, préparer rapidement et sans difficulté, dépenser la moins possible* ». - Ibid.

609 ETIENNE G., La protection des produits de qualité gérée par les organisations interprofessionnelles, RDR, août-septembre 1996, p. 361

610 Satisfaction : « *Plaisir que le consommateur éprouve devant l'aliment et pendant sa consommation : le goût, l'odeur, les qualités organoleptiques mais aussi l'aspect de l'aliment seront les supports de cette satisfaction* ». - MAINGUY D., *La qualité dans le domaine agro-alimentaire*, op. cit.

611 « *Il faut bien dire que la France est le pays par excellence de tout ce qui est bon et beau, puisque nos voisins allemands, pour exprimer le bonheur intégral, disent que l'on vit "Wie Gott in Frankreich"* ». - HARLE R., La protection des indications géographiques, son évolution, et le rôle de l'AIPPI dans celle-ci, in *Mélanges dédiés à Paul MATHELY, LITEC, 1990*, p. 185

612 « *Cela joue avec le souvenir des goûts de notre enfance, cela joue avec la manière dont on achète, et je crois que le même produit qu'on va acheter en grande surface ou qu'on va acheter chez un producteur n'aura pas le même goût que dans son assiette* ». - TEMPLIER C., *Le bien et le plaisir*, Etats Généraux de l'Alimentation, Mission d'Animation des Agrobiosciences, p. 33

• V. également : BRANLARD J-P., *Patrimoine culinaire de la France : propos juridiques, critiques, ironiques et quelque peu polémiques*, OQ, mars 2009, pp. 15-22

## A . LES COMPOSANTES DE LA VALEUR HEDONIQUE DE L'ALIMENT

**104. « Les plaisirs que procure la bonne chère sont ceux qu'on connaît le plus tôt, qu'on quitte le plus tard et que l'on peut goûter le plus souvent »**<sup>613</sup> - Pour qu'un aliment plaise au mangeur, divers facteurs<sup>614</sup> entrent en considération.

Le premier est son aspect physique, la sensation<sup>615</sup> initiale que le mangeur a avec la denrée étant visuelle. Ses formes, son volume, sa couleur permettent de l'identifier et d'en savoir plus sur ses caractéristiques, en faisant percevoir sa consistance (solide, liquide), ses propriétés géométriques au travers de son état de division (entier, coupé, en purée...) ou de l'homogénéité de sa structure.

Parfois cet aspect<sup>616</sup> permet même de savoir s'il est apte à être mangé, un fruit vert caractérisant par exemple son immaturité tandis qu'une viande crue qui commence à brunir nous indique qu'elle est suspecte et peu appétissante.

Passé ce contact, le deuxième facteur de cette qualité organoleptique<sup>617</sup> se matérialise au travers de la texture de l'aliment, texture que la norme NF V 00-150 de juin 1988 sur le vocabulaire de l'analyse sensorielle définit comme étant « *l'ensemble des propriétés rhéologiques et de structure (géométriques et de surface) d'un produit alimentaire, perceptible par les mécano-récepteurs, les récepteurs tactiles* » et qui peut effectivement participer au plaisir ou au déplaisir du mangeur, la résistance de la pâte d'un fromage pouvant par exemple informer ce dernier sur son affinage et en fonction l'inciter à le manger.

Puis alors que s'en suit l'arrivée vers la cavité buccale, carrefour des sensations, l'odorat<sup>618</sup>, le goût<sup>619</sup>

---

613 Alexandre Balthasar GRIMOD DE LA REYNIERE - V. Supra NBP 4

614 V. BORILLO M. et SAUVAGEOT A., *Les cinq sens de la création*, Champ Vallon, 1996, 220 p.

615 Sensation : « *phénomène subjectif résultat du stimulus d'un système sensoriel. Ce phénomène est subjectivement discriminable ou objectivement définissable au moyen de l'organe sensoriel considéré, en fonction de la nature ou de la qualité du stimulus, ainsi que de son intensité* ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91 de la Commission, du 11 juillet 1991, relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes y afférentes (JOCE n°L248, 5 septembre 1991, pp. 1-83).

616 Aspect : « *ensemble des caractères organoleptiques perçus par l'organe de la vue : taille, forme, couleur, conformation, turbidité, limpidité, fluidité, mousse et effervescence. Ce terme est à utiliser de préférence à apparence.* » - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91  
• V. STRASSART G., *C'est bon, c'est beau ! Les atouts du goût*, Autrement, 2002, 63 p.

617 Organoleptique : « *qualifie toute propriété d'un produit perceptible par les organes des sens* ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

618 Odeur : « *a) ensemble des sensations perçues par l'organe olfactif en inspirant certaines substances volatiles ; b) qualité de la sensation particulière produite par chacune des substances précitées* ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91



et l'ouïe « entrent en scène », en constituant les derniers facteurs, mais ô combien fondamentaux de perception de l'aliment.

Des molécules volatiles<sup>620</sup> émanent en effet de la denrée pour monter vers la cavité nasale qui communique avec le bulbe olfactif qui lui-même communique avec le cerveau. L'aliment dans la bouche, les papilles de la langue recueillent l'arrivée des messages issus des molécules solubles, messages appelés stimulus qui portent sur les critères gustatifs de l'aliment mais aussi sur sa température. Ils sont alors transmis au cerveau qui reçoit également de nouvelles informations pendant la mastication puisque les molécules volatiles s'échappent désormais par l'arrière de la bouche pour remonter vers la cavité nasale.

Sans compter que pendant cette mastication le bruit<sup>621</sup> (craquant, croustillant, onctueux) participe lui aussi à sa manière à une appréhension globale de l'aliment qui bien évidemment diverge selon les mangeurs.

L'aliment peut ainsi être bon pour les mangeurs en fonction de facteurs innés, certains mangeurs étant par exemple plus enclins à apprécier ou à rejeter le goût sucré<sup>622</sup>, salé<sup>623</sup>, amer,<sup>624</sup> acide<sup>625</sup> ou

---

619 • Goût : « sens dont les récepteurs ont leur siège dans la bouche, notamment sur la langue, et qui sont activés par différents composés en solution ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

• V. POULAIN J-P., *L'essence et la saveur*, Autrement, n°149, 1994, pp. 140-147

BRANLARD J-P., *Aspects juridiques du goût*, RDR, novembre 1997, pp. 531-542

LECLERC V. et SHAAL B., *Le goût*, La Recherche, janvier 2002, pp. 54-57

BOUTAUD J-J., *Le sens gourmand : de la commensalité du goût des aliments*, JP Rocher, 2005, 200 p.

620 V. GRIMM H-U., *Arômes dans notre assiette : la grande manipulation*, Terre vivante, 2004, 189 p.

621 V. sur le bruit et l'aliment : BRANLARD J-P., *Bruits et sons en matière alimentaire et gastronomique : le droit à l'écoute*, OQ, juillet 2009

« On mange avec sa tête et avec ses souvenirs. Tout ce qui a été consommé a été ressenti, comptabilisé, traité, mis en mémoire. Ce qui a été enregistré auditivement se conserve aussi précisément qu'une chansonnette. Il suffit de le remettre sous l'aiguille du souvenir pour le retrouver et y goûter de nouveau. Plus que les autres sens, l'ouïe reste mal comprise et peu étudiée en gastronomie. Pourtant, il existe une cuisine à l'oreille ».

622 Sucrée : « a) qualifie la saveur élémentaire provoquée par les solutions aqueuses de diverses substances telles que le saccharose ; b) qualifie la propriété des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur. Le substantif correspondant est sucrosité ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

623 Salée : « a) sensation caractéristique perçue à travers le sens du goût, celle provoquée par une solution de chlorure de sodium en est l'exemple le plus typique ; b) qualifie la propriété des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur. Le substantif correspondant est salinité ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

624 • Amère : « a) qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de diverses substances, telles que la quinine, la caféine et des hétérosides déterminés ; b) qualifie la propriété des corps purs et mélanges dont la dégustation provoque cette saveur ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

• V. CHIVA M., *Le doux et l'amer*, PUF, 1985, 256 p.

625 Acide : « a) qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de la plupart des acides (par exemple, acides citrique, lactique et tartrique) ; b) qualifie la propriété des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur. Le substantif correspondant est acidité ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

umami<sup>626</sup>. Ou en raison de facteurs personnels puisque le fait d'être exposés fréquemment à l'aliment peut entraîner une modification de leur perception par les mangeurs qui seraient davantage à mêmes de l'accepter. Et que l'expérience issue de l'ingestion passée de cet aliment peut également être fondamentale, le cerveau enregistrant les informations reçues et notamment leur acceptabilité par le corps suite à l'ingestion.

**105. La protection des caractéristiques organoleptiques de l'aliment** - Afin de savoir si le produit peut être en phase avec ses goûts le mangeur peut alors se référer aux dénominations de vente de l'aliment dans la mesure où cette dénomination fait systématiquement l'objet de dispositions visant à garantir les caractéristiques organoleptiques qui sont censées caractériser un produit qui doit être de qualité loyale et marchande.

**106. Le cadre communautaire** - Cet encadrement peut passer par des sources réglementaires prises au niveau communautaire.

Par exemple le règlement (CEE) n°2136/89<sup>627</sup> précise que lorsque le mangeur achète des conserves de sardines, il doit pouvoir s'attendre à « trouver » des sardines de l'espèce « *sardina pilchardus WALBAUM* » qui se sont vues éliminer la tête, les branchies, la nageoire caudale et les viscères. Des sardines qui de plus doivent être de couleur claire ou rosée, avoir l'odeur et le goût caractéristiques de leur espèce tout en étant exemptes de goût amer, oxydé ou rance.

De même le règlement (CE) n°273/2008 du 5 mars 2008 traitant des qualités du lait et des produits laitiers<sup>628</sup> dispose dans son annexe IV que visuellement le beurre ne peut « être aqueux, d'une couleur non homogène, bicolore, rayé, marbré, tacheté (points colorés, taches de beurre fondu), trop coloré, granuleux, moisi, pâteux, pommadeux, collant, dur, mou... ».

Tandis que sur le plan de sa saveur et de son arôme, ce même beurre ne peut être ni fade, ni impur, ni avoir « un goût étranger, un arrière-goût, un goût de vieux, un goût de fromage, un goût de fromage acide, un goût de roussi, un goût de moisi, un goût rance, un goût d'huile de poisson, un goût de

---

<sup>626</sup> Pouvant être traduit comme un goût savoureux, délicieux, l'umami caractérise essentiellement la goût de la cuisine asiatique, cette saveur ayant d'ailleurs été identifiée à partir d'un bouillon d'algues par le professeur japonais IKEDA au début du XXème siècle.

<sup>627</sup> Règlement (CEE) n°2136/89 du 21 juin 1989 portant fixation de normes communes de commercialisation pour les conserves de sardines (JOCE n°L212, 22 juillet 1989, pp. 79-81).

<sup>628</sup> Règlement (CE) n°1255/1999 du 17 mai 1999 en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers (JOCE n°L88, 29 mars 2008, pp. 1-115).

*poisson, un goût oxydé, un goût métallique, un goût de fourrage, un goût âcre, un goût amer, un goût trop salé, un goût de vase, un goût fade, un goût putride, un goût de malt, un goût de produits chimiques... ».*

**107. Le cadre national** - Cet encadrement peut également se faire au niveau national.

A titre d'exemple le décret du 17 juin 2004<sup>629</sup> relatif aux interdictions concernant certaines confiseries gélinées insiste dans son article premier sur le fait que ces dernières doivent obligatoirement avoir un goût sucré, alors que le décret du 1<sup>er</sup> septembre 2003<sup>630</sup> portant sur les jus de fruits mentionne dans son annexe qu'ils doivent posséder la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient.

**108. Les initiatives collectives** - Et cet encadrement peut aussi provenir d'initiatives collectives à l'image notamment<sup>631</sup> des codes d'usage élaborés au sein des centres techniques industriels<sup>632</sup>.

Des codes qui peuvent tout aussi bien porter sur les produits carnés (code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes ; code des produits de dindes crus ; code pour les viandes hachées à l'avance et les préparations à base de viande hachée ; code des aliments pour animaux familiers), sur la confiserie (code pour les nougats, des bonbons fourrés, des caramels), sur l'épicerie (code des olives de table), que sur les matières aromatisantes (code des extraits aromatiques pour sirops ; code des extraits de vanille à usage ménager).

Des codes à partir desquels nous pouvons constater que la madeleine doit être un petit « *gâteau moelleux* » (règles d'usage en biscuiterie), que les cornichons et oignons doivent être des produits finis « *croquants* » (règles d'usage des fruits et légumes au vinaigre), ou bien encore que les pâtes de fruits doivent avoir une « *texture solide, souple et non élastique* »<sup>633</sup> (règles d'usage des pâtes de fruits).

---

629 Décret n°2004-572 du 17 juin 2004 relatif aux interdictions concernant certaines confiseries gélinées (JORF, 20 juin 2004, pp. 11098 et s.).

630 Décret n°2003-838 du 1<sup>er</sup> septembre 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JORF, 3 septembre 2003, pp. 15047 et s.).

631 « Notamment », car ces initiatives collectives ne se limitent pas à ces seuls codes d'usage, et existent encore pour ne citer qu'elles, les normes qui peuvent être « *rendues obligatoires par arrêté du ministre chargé de l'Industrie et, le cas échéant, des autres ministres intéressés, lorsqu'elle apparaît nécessaire à la protection de la santé et de la vie des personnes ou des animaux, la préservation des végétaux, la loyauté des transactions commerciales ou la défense du consommateur* ». - AUDRY-WEIERMANN M., *La contribution des entreprises à la qualité des aliments*, op. cit., p. 128

• V. sur la normalisation des produits alimentaires : <<http://www.afnor.org/secteurs/active/agroalimentaire>>

632 V. le site du réseau des centres techniques industriels : <<http://www.reseau-cti.com>>

633 V. sur le Code d'usage des confiserie : <[http://www.confiserie.org/telechargement/fichier\\_supportinfo/usages\\_confiserie\\_2004.pdf](http://www.confiserie.org/telechargement/fichier_supportinfo/usages_confiserie_2004.pdf)>

Des codes qui doivent être conformes aux réglementations nationales et communautaires<sup>634</sup>, et qui peuvent être approuvés à notre échelle nationale par la DGCCRF qui peut même s'en servir comme « *références dans le cadre de contrôles officiels visant à vérifier la conformité des produits aux dispositions du Code de la consommation, et qui contribuent donc à la loyauté du commerce des denrées alimentaires* »<sup>635</sup>.

**109. La recherche d'une garantie qualité** - Néanmoins certains mangeurs ne se contentent pas de ses seules garanties minimales qui en somme caractérisent tous les aliments et ne permettent pas de distinguer ceux ayant une qualité supérieure aux autres.

D'où la mise en place d'outils visant à mettre en évidence ceux ayant une plus-value qualitative par rapport aux autres **(B)**.

## B . LA VALORISATION DE LA VALEUR HEDONIQUE DE L'ALIMENT

**110. Les marques** - Pour permettre aux producteurs de « *faire ressortir une identification spécifique pour tout ou partie des produits qu'ils commercialisent* »<sup>636</sup>, et donc d'attirer l'attention du mangeur sur cette qualité supérieure qu'il recherche, plusieurs possibilités s'offrent à lui.

Ils peuvent recourir à la marque qui selon l'article L.711-1 du Code de la propriété intellectuelle est un « *signe susceptible de représentation graphique servant à distinguer les produits (...) d'une personne physique ou morale. Peuvent constituer un tel signe : les dénominations sous toutes formes telles que mots, assemblages de mots, nom patronymiques et géographiques, pseudonymes, lettres, chiffres, sigles ; les signes sonores tels que sons, phrases musicales ; les signes figuratifs tels que dessins, étiquettes, cachets, lisières, reliefs, hologrammes, logos, images de synthèse ; les formes, notamment celles du produit ou de son conditionnement ou celles caractérisant un service ; les dispositions,*

---

634 Existent des codes d'usages européen comme pour le tomato ketchup, code accepté par la DGCCRF et qui remplace le code national : V. SOROSTE A., OQ, octobre 2005

635 • AUDRY-WEIERMANN M., *La contribution des entreprises à la qualité des aliments*, op. cit., p. 114

• Et Marjorie AUDRY-WEIERMANN de préciser que l'élaboration de ces codes est souhaitable « *en ce qu'elle permet à la fois de pallier les lacunes de la réglementation et d'éviter l'insécurité juridique inhérente aux divergences d'appréciation entre juges ou des directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* ». - Ibid., p. 115

636 Conseil National de l'Alimentation, Avis (12 juin 2008) n°61 sur la mise en œuvre de la réforme des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires, p. 4

*combinaisons ou nuances de couleurs ».*

Ainsi les enseignes de grande distribution utilisent des marques de distributeurs (plus connues sous le vocable de « MDD ») qui peuvent concerner toutes sortes d'aliments, voire les seuls « *produits frais, bruts ou peu transformés* »<sup>637</sup> (« MDD caution »).

Leurs « *cahiers des charges sont élaborés au niveau national par la direction Marketing du siège du groupe de distribution qui émet ensuite un appel d'offre et conclut les contrats-cadre de fourniture* », les audits de renforcement et de suivi étant alors systématiques, alors que « *les distributeurs se contentent généralement des garanties présentées par les fournisseurs et des contrôles à la réception des autres produits* »<sup>638</sup>.

Outre cet élément de distinction, l'ordonnance du 7 décembre 2006, relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de mer<sup>639</sup>, distingue trois sources principales de mise en valeur de la qualité hédonique d'un aliment<sup>640</sup>, à savoir : la certification, les mentions valorisantes et les signes officiels de qualité et d'origine.

#### **111. La certification de conformité des produits** - Le produit alimentaire peut donc être certifié.

Cette certification est délivrée à un opérateur qui doit respecter les exigences posées par les règles de production, de transformation et de conditionnement d'un produit ou d'une famille de produits, mais aussi au moins deux recommandations relatives à la présentation pour le consommateur des caractéristiques certifiées de ce produit ou de cette famille de produits<sup>641</sup>.

A cet effet cet opérateur doit élaborer au préalable une démarche de certification au travers d'un cahier des charges contenant des spécifications techniques élaborées par un opérateur individuel ou par une

---

637 Ibid., p. 101

638 AUDRY-WEIERMANN M., *La contribution des entreprises à la qualité des aliments : approche normative*, op. cit., p. 98

639 Ordonnance n°2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer (JORF, 8 décembre 2006, p. 18607).

640 Mentionnons également l'existence de distinctions honorifiques aux modes d'obtention très particuliers :

« *On voit fleurir les produits " Saveurs de l'Année ", " Elu produit de l'Année ", Filière Qualité Carrefour, Reflets de France... qui prétendent reposer sur des cahiers des charges stricts, voire plus stricts que ceux des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Or ils n'ont été validés que par leurs auteurs, ils s'imposent souvent aux producteurs et aux entreprises agroalimentaires et les critères qu'ils retiennent reposent moins sur une justification technique que sur des éléments d'image. Par ailleurs, lorsque ces démarches privées sont contrôlées, elles le sont soit épisodiquement (un test organoleptique par an pour les produits Saveurs de l'Année) ou partiellement. Souvent, elles ne sont pas contrôlées et leur obtention se résume à une contribution financière parfois conséquente. Lorsqu'il y a recours à un organisme de contrôle, celui-ci agit de sa propre initiative ou sur ordre de son client, sans que sa capacité à agir et la pertinence de son action n'aient été validées par un tiers extérieur, même si beaucoup de ces organismes de contrôle ont la volonté de travailler correctement* ». - Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., p. 194

[En ligne] Disponible sur : <http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/014000151/0000.pdf>

641 V. Article R. 641-58 du C. rur.

structure collective, ou au travers d'une norme homologuée par l'Agence française de normalisation<sup>642</sup>. Et c'est de ce cahier des charges que l'organisme certificateur<sup>643</sup> peut valider la démarche de certification<sup>644</sup>.

**112. Les mentions valorisantes** - Le produit alimentaire peut également faire l'objet de mentions valorisantes.

Premièrement ces mentions valorisantes peuvent être définies par les codes d'usage, comme celui de la charcuterie et de la salaison<sup>645</sup> qui précise les mentions « authentique », « vrai », « véritable », ainsi que les mentions « recette campagnarde », « recette fermière », ou bien encore « recette paysanne » pour ne citer qu'elles.

Deuxièmement ces mentions peuvent être définies par « la doctrine de l'administration ou la jurisprudence »<sup>646</sup>.

---

642 - V. <http://www.afnor.org>

• Selon l'article 5 du décret n°2009-697 du 16 juin 2009 relatif à la normalisation (JORF, 17 juin 2009, p. 9860) :

« L'Association française de normalisation (AFNOR) oriente et coordonne l'élaboration des normes nationales et la participation à l'élaboration des normes européennes et internationales. Elle est le membre français des organisations non gouvernementales de normalisation européennes et internationales. Elle peut se faire représenter au sein de leurs organes délibérants par les bureaux de normalisation sectoriels. Un comité, créé auprès de l'Association française de normalisation et aux travaux duquel le délégué interministériel aux normes ou son représentant participe, élabore et arrête, en concertation avec toutes les parties prenantes, les positions exprimées par le représentant français au sein des organisations non gouvernementales de normalisation européennes et internationales ».

• Quant à son article 6, il dispose que l'AFNOR assure :

« 1° La programmation des travaux de normalisation laquelle vise : a) A identifier, sur la base des besoins recensés auprès des partenaires économiques et sociaux et des contributions des bureaux de normalisation, les normes à élaborer en France ou au sein des organisations non gouvernementales de normalisation européennes et internationales ; b) A sélectionner les travaux d'élaboration de normes européens et internationaux justifiant une participation française ; c) A réaliser des études d'impact économique ;

2° L'organisation des enquêtes publiques sur les projets de normes élaborés par les bureaux de normalisation ;

3° L'homologation et la publication des normes ».

643 Selon l'article R. 641-61 du Code rural, ces organismes « sont accrédités par un organisme d'accréditation signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, sur la base de la norme NF EN 45011 applicable aux organismes procédant à la certification de produits ».

Constituent par exemple des organismes certificateurs dans le domaine alimentaire : EcoCert (V. <http://www.ecocert.fr>), Qualité France (V. [http://www.qualite-france.com/homePage\\_frameset.html](http://www.qualite-france.com/homePage_frameset.html)), Aclave (V. <http://www.aclave.asso.fr>), ou SGS (V. [http://www.fr.sgs.com/fr/home\\_fr\\_v2?](http://www.fr.sgs.com/fr/home_fr_v2?)).

644 Au préalable, « il est en principe adressé à la Commission Nationale des Labels et Certifications (CNLC), qui en organise la consultation publique et désigne deux rapporteurs parmi ses membres. Le certificat de conformité peut alors être délivré dès que le demandeur reçoit l'avis favorable de la Section « Examen des référentiels » de la CNLC ». - AUDRY-WEIERMANN M., *La contribution des entreprises à la qualité des aliments : approche normative*, op. cit., p. 160

645 V. sur ce code d'usage : [http://www.minefi.gouv.fr/fonds\\_documentaire/daj/guide/gpem/b2-17-99/ch2.pdf](http://www.minefi.gouv.fr/fonds_documentaire/daj/guide/gpem/b2-17-99/ch2.pdf)

646 - Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., p.81 - [En ligne] Disponible sur : <http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/014000151/0000.pdf>

• En revanche l'utilisation de certaines mentions peut être refusée. La DGCCRF a par exemple considéré qu'une pâtisserie ne peut être « de luxe » (BID 1992, n°4, p. 6), la cherté ne pouvant être insuffisante pour caractériser une telle mention. Tandis que la Cour d'appel de Paris (5 mai 1988, D. 1988, Informations rapides 157) estime qu'un vin ne peut être « pour femmes », aucune qualité ne le rendant plus propre à consommer par celles-ci.

Un produit peut ainsi être considéré comme « naturel », dès lors qu'il est issu directement de la nature, à proximité de son milieu d'origine et n'ayant fait l'objet d'aucune transformation humaine.

Etre « artisanal » dès lors qu'il est élaboré par un artisan tel que le registre des métiers le définit.

Etre « d'autrefois » ou fabriqué « à l'ancienne » s'il est issu de techniques et des recettes artisanales d'antan ce qui exclut notamment les matières premières modifiées industriellement.

Etre « maison » s'il est fabriqué sur les lieux de sa commercialisation avec les ingrédients traditionnels de sa recette<sup>647</sup>.

Etre « nouveau » s'il apporte réellement des modifications substantielles par rapport au produit d'origine, une telle mention ne pouvant être utilisée que pendant une année.

Ou bien encore être « frais »<sup>648</sup>, mention qui selon la note du 8 février 1990 du Conseil National de la Consommation<sup>649</sup>, ne peut être utilisée qu'en cas de respect de trois conditions cumulative à savoir : posséder au moment de la vente les caractéristiques essentielles, notamment organoleptiques et hygiéniques, qu'il présentait lors de la production ou de la fabrication ; ne pas avoir été conservé grâce à l'emploi de tout traitement ou à l'addition de toute substance destinés à stopper l'activité des enzymes et de la microflore, exception faite de la réfrigération et dans certains cas de la pasteurisation ; avoir été produit ou fabriqué depuis moins de 30 jours.

Troisièmement ces mentions peuvent être officiellement reconnues<sup>650</sup>.

Tel est le cas du produit « fermier », « produit à la ferme » ou « produit de la ferme », qui ne fait pas l'objet de définition commune à tous les aliments puisque les exigences d'une telle mention peuvent varier suivant les denrées, le décret 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités

---

647 V. BRANLARD J-P., Le qualificatif « maison », *La Lettre des Juristes d'Affaires*, 18 mai 1998, pp. 1-2

648 Allégation à distinguer des mentions « légèrement froid », « rafraîchissant », de la référence à la conservation uniquement de certaines qualités du produit, de certaines mentions selon lesquelles le produit « doit être consommé frais », ou encore du recours au sens imagé telle que la référence à « une fraîche odeur printanière ».

649 • BOCCRF, 22 février 1990.

• Certains aliments « frais » font l'objet d'une réglementation spécifique propre, à l'image des produits laitiers (fromage, œuf, lait,...), des produits à base de viande, ou encore des jus de fruits.

650 Face à la multiplicité des sources de telles mentions, mais également face au manque de précisions dont elles peuvent faire l'objet, Gilbert LOUIS préconise un encadrement plus strict. Car selon lui, cette situation induit « une insécurité juridique puisque chaque service de contrôle applique ses propres critères qui, souvent, ne sont pas identiques d'un département à un autre. Une condition d'emploi d'une mention valorisante, tolérée dans un département, peut être autorisée dans un autre et interdite dans un troisième. A cela s'ajoute la jurisprudence des tribunaux qui peut valider, mais aussi invalider des pratiques, voire une doctrine de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Cela crée une situation fort désagréable et inconfortable tant pour les opérateurs qui souhaitent valoriser leurs produits et leur savoir-faire en utilisant des mentions valorisantes que pour les services de contrôle ». - Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., p. 80

Mais également pour les mangeurs !

fromagères<sup>651</sup> disposant par exemple dans son article 13.7 que le fromage doit être « *fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci* », mais qui comme l'explique la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression (ci-après DGCCRF) doit se caractériser quel que soit l'aliment concerné par une « *production traditionnelle dans un circuit intégré à la ferme* », et doit « *provenir principalement de l'exploitation mais également des fermes voisines si l'exploitation conserve un contrôle direct sur les produits* »<sup>652</sup>.

Tel est le cas du « produit de pays »<sup>653</sup>. Une mention qui selon l'article R.641-46 du Code rural s'applique aux denrées alimentaires<sup>654</sup> « *dont toutes les opérations de production, y compris de naissance<sup>655</sup>, d'élevage, d'engraissement, d'abattage et de préparation, ainsi que de fabrication, d'affinage et de conditionnement sont réalisées dans un département d'outre-mer* », les matières premières entrant dans la fabrication ou dans l'alimentation des animaux devant elles aussi provenir du département concerné<sup>656</sup>.

Tel est encore le cas du « produit montagne »<sup>657</sup> pour lequel l'article R.641-32 du Code rural précise que « *l'aire géographique de toutes les opérations de production, d'élevage, d'engraissement, d'abattage et de préparation, de fabrication, d'affinage et de conditionnement des denrées*

---

651 JORF, 29 avril 2007, pp. 7628 et s.

652 [En ligne] Disponible sur : <<http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/documentation/publications/revue/articles/fermier.htm>>

653 Notons l'existence de la mention valorisante « vins de pays ». L'article R.641-57 du C. rur. dispose en effet que :

« *Pour l'application de l'article 51-3 du règlement (CE) n°1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, seuls peuvent être détenus, mis en vente, exposés, distribués à titre gratuit ou vendus, les vins de table avec indication géographique répondant aux conditions suivantes :*

a) *Sous la dénomination " vin de pays " suivie du nom d'un département, les vins produits dans ce département répondant aux conditions fixées par le décret n° 2000-848 du 1er septembre 2000, à l'exception des vins produits dans les départements suivants : Aube, Bas-Rhin, Côte-d'Or, Gironde, Haut-Rhin, Mame, Rhône ;*

b) *Sous la dénomination " vin de pays " suivie du nom d'une zone spécifique de production, lequel peut être le nom d'un département, à l'exclusion des départements énumérés au a), les vins produits dans cette zone et qui répondent à des conditions portant sur le rendement à l'hectare, l'encépagement, le titre alcoométrique volumique, les critères analytiques et l'examen organoleptique auxquels ces vins doivent satisfaire. Ces conditions sont fixées par décret, après avis des syndicats représentatifs des producteurs intéressés et du conseil spécialisé viticulture ».*

654 A l'exception des denrées régies par le règlement (CE) n°1493/1999 du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, des vins aromatisés et des spiritueux. - Article R.641-45 du C. rur.

655 Activité d'élevage spécialisée dans la production d'animaux jeunes.

656 Si ce n'est lorsque la matière première entrant dans l'alimentation des animaux, ou les ingrédients entrant dans la composition des denrées alimentaires, pour des raisons naturelles ou techniques, ne sont pas produits en quantité suffisante dans le département d'outre-mer.

657 V. sur la dénomination « montagne » :

ROCHARD D., Dispositions de la loi « Montagne » et principe communautaire de libre circulation des produits, *RTDE*, avril-juin 1998, pp. 237-255

GALLOUX J.-C., *Droit de la propriété industrielle*, 2ème édition, Dalloz, 2003, pp. 573-574



*alimentaires*<sup>658</sup> » doit se faire en montagne.

Autrement dit si l'on se réfère à la loi n°85-30 du 9 janvier 1985 relative au développement et à la protection de la montagne<sup>659</sup>, aux communes ou parties de communes caractérisées par une « *limitation considérable des possibilités d'utilisation des terres et un accroissement important des coûts des travaux dus* :

1° *Soit à l'existence, en raison de l'altitude, de conditions climatiques très difficiles se traduisant par une période de végétation sensiblement raccourcie ;*

2° *Soit à la présence, à une altitude moindre, dans la majeure partie du territoire, de fortes pentes telles que la mécanisation ne soit pas possible ou nécessite l'utilisation d'un matériel particulier très onéreux ;*

3° *Soit à la combinaison de ces deux facteurs lorsque l'importance du handicap, résultant de chacun d'eux pris séparément, est moins accentuée ».*

**113. Les signes officiels d'identification de qualité et d'origine** - Mais si ces mentions valorisantes sont officielles, elles constituent selon Gilbert LOUIS un « *vocabulaire protégé* »<sup>660</sup>, et non un signe de qualité qui lui fait l'objet de contrôles spécifiques effectués par un service officiel de l'Etat ou par des organismes certificateurs agréés et accrédités.

Ces signes qui au départ étaient seulement nationaux<sup>661</sup>, avant de devenir communautaires notamment

---

658 A l'exception des vins.

659 • JORF, 10 janvier 1985, pp. 320 et s.

• Loi modifiée par la loi n°2005-157 du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux (JORF, 24 février 2005, pp. 3073 et s.)

660 Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., p. 17

661 En France existe ainsi :

1 . L'appellation d'origine contrôlée (AOC).

• La loi du 6 mai 1919 (JORF, 8 mai 1919) permettait déjà au juge, saisi par les intéressés de « *délimiter l'aire géographique de production et de déterminer les qualités ou caractères du produit* ». Puis, comme le souligne le Professeur Norbert OLSZAK, alors que l'« *Administration s'est ainsi complètement déchargée d'une procédure qui prend une allure arbitrale* » (OLSZAK, *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, TEC & DOC, 2001, p. 8), alors que « *tous les problèmes sont loin d'être résolus car le résultat dépend beaucoup de l'attitude des parties selon les règles de procédure civile* », est adopté le décret-loi du 30 juillet 1935 relatif à la définition des marchés des vins et au régime économique de l'alcool (JORF, 31 juillet 1935), et ce, afin de faire face aux difficultés posées dans ce cadre par ces produits. Mais si ce décret-loi crée l'appellation d'origine contrôlée que pour ces derniers, cette AOC concerna par la suite le fromage (loi n°55-1533 du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages - JORF, 30 novembre 1955) et les autres produits alimentaires grâce à la loi n°66-482 du 6 juillet 1966 (JORF, 7 juillet 1966, p. 5781). Et c'est la loi n°90-558 du 2 juillet 1990 relative aux appellations d'origine contrôlée des produits agricoles ou alimentaires, bruts ou transformés (JORF, 6 juillet 1990, p. 7912) qui a centralisé ce système d'appellation. Appellation, qui aux termes de l'article L.115-1 du C. Conso. consiste en « *la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains* ».

• V. BIENAYME M-H., L'appellation d'origine contrôlée, RDR, octobre 1995, n°236, pp.419-424

PIATTI M-Ch., L'appellation d'origine. Essai de qualification, *RTD Com.*, 1999, pp. 557-581

AMISSE-GAUTHIER M., *Les signes nationaux d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles ou alimentaires : substituts ou compléments d'une régulation publique ?*, RDR, décembre 2003, n°318, pp. 680-687

2 . Le Label Rouge. Créé par la loi n°60-808 du 5 août 1960 d'orientation agricole (JORF, 7 août 1960), le Label Rouge « *atteste que les denrées et*

sous l'impact de la France désireuse d'une telle protection élargie, constituent donc une garantie optimale de l'aspect hédonique de l'aliment ou plutôt de facteurs censés favoriser cet aspect.

#### **114. L'origine** - Que ce soit par la garantie de l'origine du produit.

D'ailleurs « *pour l'andouille de Guéméné, le saucisson d'Arles, la carotte de Créances, la mâche du pays nantais... l'omnivore accepte de payer un prix plus élevé* »<sup>662</sup>.

Car de tels lieux sont notoirement connus et sont censés faire preuve d'un certain savoir-faire inimitable : « *choisir un Chateaufort, un Roquefort ou un poulet de Bresse, c'est non seulement choisir un vin, un fromage ou une volaille provenant d'un lieu ainsi désigné mais aussi un produit présentant effectivement les caractères particuliers qui ont fait sa réputation et déterminent la préférence dont il est ainsi l'objet* »<sup>663</sup>.

**115. Le règlement (CE) n°510/2006** - Aussi afin de mettre en évidence cette origine, ont vu le jour à l'échelle communautaire l'appellation d'origine protégée (ci-après AOP) et l'indication géographique protégée (ci-après IGP), longtemps régies par le règlement (CEE) n°2081/92 du 14 juillet 1992<sup>664</sup> qui depuis a été abrogé par le règlement (CE) n°510/2006 du 20 mars 2006<sup>665</sup> qui s'applique aux produits

---

*produits possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés* ». (article L641-1 du C. rur.)

3. L'Agriculture Biologique (AB). (V. Infra §119)

662 BRANLARD J-P., La reconnaissance et la protection par le Droit des mentions d'origine géographique comme élément de qualité des produits alimentaires, *RDR*, octobre 1995, Nantes, 22 et 23 juin 1995, p. 409

663 • TINLOT R., Evolution et protection des appellations d'origine, *GP*, 26 février 1971, p. 88

• D'ailleurs pour le Professeur Paul ROUBIER, « *il est sûr que certains lieux de fabrication jouissent d'une qualité particulière. Cela peut tenir à certaines qualités du terroir qui favorisent telle ou telle production. Cela peut tenir aussi à l'ingéniosité des habitants qui ont créé des procédés particuliers de fabrication (...). C'est ainsi que, de longue date, se sont établies des réputations auprès de certains lieux, provinces ou villes* ». - ROUBIER P., Le droit de la propriété industrielle, Tome 2, *Recueil Sirey*, 1954, p. 753

664 • Règlement (CEE) n°2081/92 du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (JOCE n°L208, 24 juillet 1992, pp. 1-8).

• V. FETTES J., Appellation d'origine et indications géographiques : le règlement 2081/92 et sa mise en œuvre, *RMCUE*, 1997, pp. 141-185

665 • Règlement n°510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits (IGP et AOP) agricoles et des denrées alimentaires (JOCE n°L93, 31 mars 2006, pp. 12-25). Modifié par le règlement (CE) n°1791/2006 du 20 novembre 2006 (JOCE n°L363, 30 décembre 2006, pp. 1 et s.), et par le règlement (CE) n°417/2008 du 8 mai 2008 (JOCE n°L125, 9 mai 2008, pp. 27 et s.)

• V. OLSZAK N.

- Les nouveaux règlements européens sur les appellations d'origine et indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties, *RDR*, mai 2006, pp. 9-11

- *La politique communautaire des signes de qualité et d'origine*, Congreso internacional sobre el desarrollo sostenible, 10 décembre 2008

[En ligne] Disponible sur : [http://centre-unioneurop.univ-paris1.fr/IMG/pdf/Burgos\\_2008\\_\\_Olszak\\_\\_1\\_.pdf](http://centre-unioneurop.univ-paris1.fr/IMG/pdf/Burgos_2008__Olszak__1_.pdf)

agricoles destinés à l'alimentation humaine visés à l'annexe I du Traité CE<sup>666</sup>, ainsi qu'aux bières, boissons à base d'extraits de plantes, produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie, gommes et résines naturelles, pâte de moutarde, pâtes alimentaires et au sel<sup>667</sup>, tandis qu'en revanche en sont expressément exclus les produits relevant du secteur vitivinicole, les vinaigres de vin, et les boissons spiritueuses<sup>668</sup>.

Et dans un tel champ d'application, ce règlement précise que l'appellation d'origine constitue le « *nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner (...) une denrée alimentaire* :

- *originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et*
- *dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et*
- *dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée* »<sup>669</sup>.

Que l'indication géographique constitue quant à elle « *le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner (...) une denrée alimentaire* :

---

666 [En ligne] Disponible sur : <[http://eur-lex.europa.eu/fr/treaties/dat/12002E/htm/C\\_2002325FR.015701.html](http://eur-lex.europa.eu/fr/treaties/dat/12002E/htm/C_2002325FR.015701.html)>

667 Annexe I du règlement (CE) n°510/2006

668 • Article 1.1 du règlement (CE) n°510/2006

• Pour ce qui est du vin, le règlement (CE) n°479/2008 du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole (JOCE, n°L148, 6 juin 2008, pp. 1-61) s'applique. Ce dispositif distingue :

- les vins d'appellation d'origine, appellation qui selon l'article 34.1.a doit être entendue comme « *le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit : i) dont la qualité et les caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents ; ii) élaboré exclusivement à partir de raisins provenant de la zone géographique considérée ; iii) dont la production est limitée à la zone géographique désignée ; iv) obtenu exclusivement à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera** ».

- les vins à indication géographique, indication qui selon l'article 34.1.b doit être entendue comme « *une indication renvoyant à une région, à un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, à un pays, qui sert à désigner un produit : i) possédant une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques particulières attribuables à cette origine géographique ; ii) produit à partir de raisins dont au moins 85% proviennent exclusivement de la zone géographique considérée ; iii) dont la production est limitée à la zone géographique désignée ; iv) obtenu à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera* ou issues d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre *Vitis** ».

• Quant aux boissons spiritueuses, la protection de leur indication géographique est régie par le règlement (CE) n°110/2008 du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses (JOCE n°L39, 13 février 2008, pp. 16-54). Son article 15.1 dispose en effet que ces boissons peuvent faire l'objet d'indication géographique, autrement dit d'une « *indication qui identifie une boisson spiritueuse comme étant originaire du territoire d'un pays, d'une région ou d'une localité située sur ce territoire, lorsqu'une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique* ». Ces indications sont listées en annexe III (indications qui ne peuvent pas devenir génériques) où nous pouvons constater que constituent des indications protégées : le Rhum de Guadeloupe, de Martinique, de la Réunion ou de la Guyane, le Cognac, la Mirabelle de Lorraine, le Cassis de Dijon ou bien encore le Calvados.

• V. GROS M., *Les signes d'origine et de qualité des vins*, Thèse (Droit) Toulouse I, 2009

669 • Article 2.1.a du règlement (CE) n°510/2006

• V. sur les AOP : CHALTIEL F.

- Les appellations protégées en Europe : renforcement de l'identité des produits et de la transparence de l'information. Développements récents à propos des arrêts de la CJCE du 20 mai 2003, *RM CUE*, juillet-août 2003, n°470, pp. 454-460

- Les appellations protégées en Europe : protection du producteur et du consommateur, *PA*, 7 septembre 2004, n°179, pp.3-9

- *originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et*
- *dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique, et*
- *dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée »<sup>670</sup>.*

Et surtout il détermine à partir de ces éléments préalables les conditions d'obtention de tels signes<sup>671</sup> puisqu'il mentionne que doit être établi un cahier des charges qui portent à minima sur :

- « - *le nom de la denrée alimentaire comprenant l'appellation d'origine ou l'indication géographique.*
- *la description de la denrée alimentaire, y compris les matières premières, le cas échéant, les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques du produit ou de la denrée.*
- *la délimitation de l'aire géographique.*
- *les éléments prouvant que la denrée alimentaire est originaire de l'aire géographique délimitée.*
- *la description de la méthode d'obtention de la denrée alimentaire et, le cas échéant, les méthodes locales, loyales et constantes ainsi que les éléments relatifs au conditionnement, lorsque le groupement demandeur détermine et justifie que le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée afin de sauvegarder la qualité ou de garantir l'origine ou d'assurer le contrôle.*
- *les éléments justifiant : le lien entre la qualité ou les caractéristiques de la denrée alimentaire et le milieu géographique ou selon le cas le lien entre une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique de la denrée alimentaire et l'origine géographique.*

---

670 Article 2.1.b du règlement (CE) n°510/2006

671 ▪ Notons que ne peuvent être enregistrées les dénominations génériques qui doivent être entendues comme « le nom (...) d'une denrée alimentaire qui, bien que se rapportant au lieu ou à la région où (...) cette denrée alimentaire a été initialement produit ou commercialisé, est devenu le nom commun d'une denrée alimentaire dans la Communauté. Pour déterminer si un nom est devenu générique, il est tenu compte de tous les facteurs et notamment :

a) *de la situation existant dans les États membres et dans les zones de consommation ; b) des législations nationales ou communautaires concernées ».* - Article 3 du règlement (CE) n°510/2006

▪ V. sur ces termes génériques : « La dégénérescence d'un signe géographique peut s'expliquer par divers facteurs. Le premier est justement sa réputation, sorte de rançon de la gloire qui touche aussi certaines marques de fabrique dont le stade ultime de notoriété serait la transformation en nom commun et donc la disparition en tant que signe distinctif. Certes, pour les indications géographiques le démarrage de la pratique semble résider chez les producteurs et distributeurs tandis que pour les marques, l'évolution est plus spontanée au sein du public, mais le résultat est le même. Il y a une telle identité entre un produit et son nom géographique qu'il est difficile de désigner un type autrement, par commodité de langage. On peut faire l'expérience dans une conservation courante quand il s'agit par exemple de présenter rapidement un vin doux naturel comme le banyuls ou le maury à des non-connaisseurs. L'amateur averti et respectueux des appellations dira : « Son goût ressemble un peu à celui du porto », mais en général on entendra plutôt que c'est une sorte ou un genre de porto. L'opération inverse, de qualification du porto par rapport à un banyuls ou un maury ne paraît guère imaginable dans la pratique, n'en déplaise aux excellents producteurs de ces délicieux vins français ! Mais d'autres justifications résident dans le fait que le lien entre un lieu précis et les qualités du produit n'est pas absolu et cela explique que l'on rencontre souvent les génériques pour les fromages : ce n'est pas parce qu'un certain type de fromage a été mis au point au XIX<sup>ème</sup> siècle dans la petite commune de Camembert (Orne), en s'inspirant d'ailleurs du fromage de Brie, qu'il est strictement impossible de le fabriquer dans d'autres communes et il vaut mieux pouvoir le faire pour répondre à la demande du marché. De même certains produits vinicoles ont depuis toujours été fabriqués pour certains marchés, comme le porto pour l'Angleterre ou plus encore le sherry, où l'on ne retrouve que très peu la dénomination géographique espagnole de Jerez de la Frontera ou l'appellation du xérès ». - OLSZAK N., *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, TEC & DOC, 2001, pp. 16-17

- le nom et l'adresse des autorités ou organismes vérifiant le respect des dispositions du cahier des charges, ainsi que leur mission précise.
- toute règle spécifique d'étiquetage pour la denrée alimentaire en question.
- les exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires ou nationales »<sup>672</sup>.

Concrètement une demande<sup>673</sup> émanant d'un groupement<sup>674</sup>, doit être effectuée à la Commission qui dispose d'un délai de douze mois pour l'examiner. Si l'examen est concluant, une version du cahier des charges est publiée au journal officiel, tout Etat membre ou pays tiers, toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime mais étant établie ou résidant dans un pays tiers ou dans un autre Etat membre autre que celui qui a demandé l'enregistrement, ayant la possibilité de s'opposer sous conditions<sup>675</sup> à l'enregistrement envisagé.

Et en cas de « succès » de la demande d'enregistrement, l'inscription au registre communautaire des

---

672 Article 4.2 du règlement (CE) n°510/2006

673 ▪ Demande qui peut se faire soit directement à la Commission si elle émane d'un pays tiers, soit à l'Etat membre concerné par l'aire géographique du produit.

- Pour Les Etats membres, les Autorités nationales compétentes sont listées.

([En ligne] Disponible sur : < <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/authorities.pdf>).

- Pour la France, il s'agit :

- du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

- de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (V. < <http://www.inao.gouv.fr/>).

Selon l'article L.642-5 du C. rur. : « L'Institut national de l'origine et de la qualité, dénommé " INAO ", est un établissement public administratif de l'Etat chargé de la mise en oeuvre des dispositions législatives et réglementaires relatives aux signes d'identification de la qualité et de l'origine.

A ce titre, l'Institut, notamment :

1° Propose la reconnaissance des produits susceptibles de bénéficier des signes d'identification de la qualité et de l'origine et la révision de leurs cahiers des charges ;

2° Prononce la reconnaissance des organismes qui assurent la défense et la gestion des produits bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ;

3° Définit les principes généraux du contrôle et approuve les plans de contrôle ou d'inspection ;

4° Prononce l'agrément des organismes de contrôle et assure leur évaluation ;

5° S'assure du contrôle du respect des cahiers des charges et, le cas échéant, prend les mesures sanctionnant leur méconnaissance ;

6° Donne son avis sur les dispositions relatives à l'étiquetage et à la présentation de chacun des produits relevant de sa compétence ;

7° Peut être consulté sur toute question relative aux signes d'identification de la qualité et de l'origine et peut proposer toute mesure concourant au bon fonctionnement, au développement ou à la valorisation d'un signe dans une filière ;

8° Contribue à la défense et à la promotion des signes d'identification de la qualité et de l'origine tant en France qu'à l'étranger ».

674 Selon l'article 5.1 du règlement (CE) n°510/2006, « on entend par «groupement» toute organisation, quelle que soit sa forme juridique ou sa composition, de producteurs ou de transformateurs concernés par le même produit agricole ou par la même denrée alimentaire. D'autres parties intéressées peuvent prendre part au groupement. Une personne physique ou morale peut être assimilée à un groupement. Dans le cas d'une dénomination désignant une aire géographique transfrontalière ou d'une dénomination traditionnelle liée à une aire géographique transfrontalière, plusieurs groupements peuvent présenter une demande conjointe ».

675 V. Articles 7.3 du règlement (CE) n°510/2006

AOP et IGP s'effectue, et se trouve même sur internet<sup>676</sup> afin de favoriser sa diffusion.

---

676 • La base de données DOOR est effectivement en ligne.

(<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=1fnJKFpYqc3bNW2r3BWn9LjQy2KqrNMZLVcTd889n1TTv89Mqhyb!169409807>).

Elle recense les demandes d'enregistrement et les enregistrements autorisés, par pays, par signe, ou par dénomination.

• Par exemple nous pouvons apprendre que le « Muscat du Ventoux » fait l'objet d'une AOP, son cahier des charges étant spécifié.

- **Nom** : Muscat du Ventoux

- **Description** : Le Muscat du Ventoux est un raisin noir de table produit à partir du cépage « muscat de Hambourg ». Il se caractérise par des baies de taille plutôt élevée, généralement très colorées, croquantes et développant un parfum muscaté à la fois intense et élégant. Le renforcement de la coloration bleutée du cépage est typique de l'appellation. La praline du raisin ne doit pas être altérée.

- **Aire géographique** : L'aire géographique du Muscat du Ventoux s'étend sur le département du Vaucluse, et se situe à l'intérieur de 57 communes. Elle se situe entre trois massifs montagneux : au nord, le mont Ventoux ; à l'est, les monts du Vaucluse et au sud, le massif du Lubéron.

- **Preuve de l'origine** : La culture du Muscat remonte au début du siècle dans la région du Vaucluse. On trouvait dès 1931 du muscat provenant du Vaucluse en Belgique. La production de raisin de table est parfaitement enracinée dans la tradition locale, où elle cohabite avec la production de raisins de cuve et de fruits. Le cépage « muscat de Hambourg » a incontestablement trouvé son terroir de prédilection dans cette contrée, ce qui explique son développement régulier dans un contexte de récession de la production française de raisin de table.

- **Méthode d'obtention** : L'appellation d'origine protégée Muscat du Ventoux est réservée aux raisins parfaitement sains, récoltés dans des parcelles de vignes identifiées situées à l'intérieur de l'aire géographique délimitée. Les raisins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée Muscat du Ventoux doivent provenir uniquement du cépage « muscat de Hambourg ». Le conditionnement se fait sur la parcelle pour éviter les manipulations. La récolte doit être réalisée manuellement et au minimum en deux plateaux de conditionnement afin de trier les différentes qualités. La grappe est délicatement coupée puis ciselée pour éliminer les baies impropres et enfin couchée dans le plateau.

- **Lien** : La région du Ventoux se distingue par des caractères géologiques et climatiques qui lui sont propres. Des liens multiples unissent le muscat au terroir du Ventoux. Les sommes de températures annuelles rencontrées sur le secteur du Ventoux permettent un étalement de la récolte tout à fait profitable à ce produit. Le muscat trouve dans ce terroir les conditions idéales à l'obtention de sa pigmentation bleutée et à la concentration des arômes au niveau des baies grâce à l'influence du relief avoisinant qui vient limiter les températures maximales et à la forte amplitude thermique entre le jour et la nuit au cours de la période de maturation.

- **Structures de contrôle** : INAO - DGCCRF

- **Étiquetage** : Tout conditionnement de raisin commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine protégée Muscat du Ventoux doit comporter une bande à vignette solidaire du plateau sur laquelle doit figurer le nom de l'appellation d'origine contrôlée, la mention AOP, le numéro d'identification du producteur et le numéro de la bande à vignette.

• Tandis que l'« Anchois de Collioure » fait l'objet d'une IGP.

- **Nom** : Anchois de Collioure

- **Description** : L'anchois de Collioure est vendu sous la forme : d'anchois au sel, de filets d'anchois en saumure, de filets d'anchois à l'huile.

La demande d'IGP concerne une seule espèce d'anchois *Engraulis encrassicholus*, de la famille *Engraulidés*, de l'ordre *Clupéiformes*, de la classe *Ostéichthyens*.

- **Aire géographique** : L'aire géographique pour la transformation de l'anchois de Collioure est la commune de Collioure. La zone de pêche de l'anchois se situe dans les golfes du Lion et de Gascogne ainsi qu'en Bretagne.

- **Preuve de l'origine** : identification des anchois par un numéro de lot attribué lors de la réception des anchois frais ; définition d'un lot à chaque étape du schéma de vie de l'anchois.

- **Méthode d'obtention** : Étape 1 - Réception des anchois frais livrés par des mareyeurs dans les ateliers de salaison ; Étape 2 - Pré-salage et saumurage des anchois frais afin que la chair des anchois s'imprègne de sel ; Étape 3 - Triage, étêtage et éviscération : après le saumurage, les anchois sont sortis des fûts afin d'être triés, étêtés et éviscérés ; Étape 4 - Maturation : les anchois sont disposés en couches en alternance avec du sel marin neuf dans des fûts afin qu'ils prennent la coloration, la texture et le goût qui leur donnent leur spécificité. La durée de maturation est de 100 jours minimum pour les anchois de Méditerranée et de 120 jours pour les anchois de l'Atlantique ; Étape 5 - Dessalage/pelage : le dessalage est réalisé lorsque les anchois ont atteint le degré de maturation optimal. Les anchois destinés au filetage sont également pelés à l'eau tiède et froide ; Étape 5 bis - Égouttage/Filetage : (uniquement pour les filets d'anchois à l'huile et en saumure) après le dessalage les anchois sont égouttés en caisse perforée, puis filetés à la main. Les filets non entiers sont éliminés ; Étape 5 ter - Séchage (uniquement pour les filets d'anchois à l'huile) : les filets d'anchois sont séchés et sélectionnés sur du papier absorbant à la main ; Étape 6 - Conditionnement : il est réalisé à la main dans des contenants étanches en verre ou plastique ; Étape 7 - Jutage : il consiste à remplir les contenants de saumure et de sel neuf ou d'huile végétale ; Étape 8 - Operculage/lavage des contenants afin de les rendre hermétiques et propres ; Étape 9 - Étiquetage/mise en carton/expédition du produit fini (Filet ou anchois entiers).

- **Lien** : **Une caractéristique particulière** : Le « savoir-faire » ancestral des sauteurs Colliourencqs réside dans le processus de maturation du produit qui correspond à un filet d'anchois de couleur brun foncé, de texture moelleuse et ayant une odeur de jambon de montagne. La caractéristique particulière de l'Anchois de Collioure repose sur le « savoir-faire » traditionnel artisanal incarné par les « Anchoiseuses » qui sélectionnent avec dextérité et retirent manuellement les filets d'anchois puis les mettent à sécher sur du papier absorbant alimentaire, sans aucune intervention mécanisée. Par conséquent, le processus de fabrication de l'anchois de Collioure se caractérise par le fait que l'intégralité des opérations est réalisée à la main ; **Une réputation** : La

L'opérateur commercialisant un produit conforme au cahier des charges approuvé peut alors utiliser la mention AOP ou IGP, le symbole communautaire<sup>677</sup> correspondant, ainsi que la dénomination<sup>678</sup> enregistrée, le contrôle dudit produit pouvant se faire conformément aux dispositions du règlement (CE) n°882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les denrées alimentaires<sup>679</sup>.

## 116. La tradition - Mais l'opérateur peut également avoir l'autorisation d'utiliser le signe STG<sup>680</sup>

---

réputation historique et actuelle de l'anchois de Collioure en France et en Europe remonte au Moyen-Âge, où l'activité de conservation de l'anchois par le sel est déjà bien développée en Roussillon. Les 140 barques Catalanes de Collioure présentes au 19<sup>e</sup> siècle et qui permettent la pêche de l'anchois témoignent également de la prospérité économique de cette activité. Au fil des années, et malgré les crises, le «savoir-faire» colliourencq a été perpétué par les générations de sauteurs qui ont réussi à conserver un anchois moelleux, particulièrement parfumé et respectant le mode de présentation typique de l'Anchois de Collioure. Les différentes distinctions obtenues (site remarquable du goût, Coq d'or) et la mention de l'Anchois de Collioure dans la presse gastronomique ou dans les guides touristiques ne font qu'accompagner ce succès. Aujourd'hui, la production annuelle s'élève à 400 tonnes d'Anchois de Collioure.

- Structure de contrôle : BVQI France

- Étiquetage : Les caractéristiques certifiées figurant sur l'étiquette du produit sont : anchois élaborés à Collioure à partir de l'espèce traditionnelle «Engraulis encrassicholus», - maturation en fûts d'une durée minimale de cent jours (pour tous les produits), - présentation des anchois «façon Collioure» (pour les anchois entiers), filets sélectionnés et séchés à la main (pour les anchois filetés).

677 V. sur ces signes graphiques : OLSZAK N., *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, op. cit., pp. 33-35

678 V. sur l'indication géographique de la dénomination : pays - Id., pp. 64-65 ; régions, sous-régions, villages - Id., pp. 65-67

679 V. Infra NBP 1171

680 ▪ La base de données DOOR s'applique également aux STG. En France, une demande a été introduite pour les « moules de Bouchot ».

▪ Mais par exemple, a déjà été enregistrée la « Mozzarella » italienne, son cahier des charges étant également précisé (au même titre que pour les AOP et IGP) :

- Nom : Mozzarella (nom traditionnel ne pouvant être traduit dans d'autres langues) portant un symbole et une mention communautaire visés au règlement (CE) n°2515/94.

- Méthode de production ou d'élaboration spécifique :

\*Caractère traditionnel : La mozzarella est un fromage obtenu selon une technologie traditionnelle de caséification de la pâte filée fraîche, patrimoine historique de la filière laitière italienne. Dans sa typologie la plus traditionnelle, objet du présent cahier des charges, le produit doit être obtenu à partir de lait entier qui arrive cru à l'établissement, dont seule la teneur en matières grasses aurait pu être modifiée ; l'élément déterminant est le levain lactique naturel qui doit être préparé à l'aide du lait provenant du bassin de collecte de l'établissement de production du fromage et utilisé sur place. Il consiste en une culture de bactéries lactiques, caractérisées par leur thermorésistance, leur rapidité de développement et d'acidification obtenue par enrichissement sélectif de la microflore lactique naturellement présente dans le lait cru, levain lactique, qui reflète la qualité microbiologique de départ. Un levain lactique naturel correctement préparé est normalement composé d'un mélange indéfini de souches de *Streptococcus thermophilus*, qui peuvent être accompagnées d'entérocoques et de bactéries lactiques thermoduriques. L'ensemble de cette flore lactique contribue à donner au produit ses caractéristiques finales.

\*Description du produit : La mozzarella de typologie traditionnelle est un fromage frais à pâte filée, molle (selon la définition du Codex Alimentarius), à fermentation lactique. Sa forme (voir les croquis joints en annexe) peut être sphéroïdale (d'un poids compris entre 20 et 250 g), avec éventuellement une éminence ou se présenter sous la forme d'une tresse (d'un poids compris entre 125 et 250 g). La mozzarella de typologie traditionnelle est conditionnée dans une enveloppe de protection et commercialisée en contact avec un liquide stabilisateur, constitué d'eau additionnée éventuellement de sel ; ce liquide est en contact direct si l'enveloppe est hermétique ou en contact par diffusion si l'enveloppe est perforée ou perméable.

\*Caractéristiques organoleptiques : Aspect (absence de croûte, présence d'une peau de consistance tendre ; surface lisse et brillante, homogène, d'un blanc laiteux ; pâte à texture fibreuse plus prononcée à l'origine, à couches superposées d'où s'écoule, à la découpe et après une légère compression, un liquide laiteux ; absence d'yeux) ; Couleur (blanc laiteux, homogène, dépourvue de tâches ou de striures) ; Consistance (douce et légèrement élastique) ; Goût (caractéristique, sapide, frais, délicatement acidulé) ; Odeur (caractéristique, parfumée, délicate, de lait légèrement acidulé).

\*Caractéristiques chimiques : Teneur en graisses dans l'extrait sec : minimum 44% (m/m) ; Humidité : pour la forme sphéroïdale : de 58 à 66% (m/m) ; pour la forme en tresse de 56 à 62% (m/m) ; Humidité par rapport à la matière non grasse : entre 69 et 80% (m/m) ; Activité phosphatase ne dépassant pas 12 lg de phénol par gramme de fromage ; pH de la pâte : de 5,1 à 5,6 ; Acide L(+) lactique : plus de 0,2% (m/m) sur des échantillons analysés dans les trois jours suivant la date de production ; Chlorure de sodium (NaCl) ne dépassant pas 1% (m/m) ; Furosine : maximum 10 mg sur 100 g de substance protéique.

signifiant « spécialité traditionnelle garantie » qui selon le règlement (CE) n°509/2006 du 20 mars 2006<sup>681</sup> caractérise les denrées alimentaires qui sont traditionnelles c'est-à-dire « dont l'utilisation sur le marché communautaire pendant une période fait apparaître une transmission entre générations a été prouvée », cette période devant correspondre « à la durée généralement attribuée à une génération humaine, à savoir au moins vingt-cinq ans »<sup>682</sup>.

Et qui sont spécifiques dans le sens où l'une ou l'ensemble de ses caractéristiques « se distingue(nt) nettement d'autres produits ou denrées similaires appartenant à la même catégorie »<sup>683</sup>, que ce particularisme soit lié aux propriétés physiques, chimiques, microbiologiques et/ou organoleptiques, à

---

\*Caractéristiques microbiologiques : Microflore caractéristique, résistante aux conditions de filage, en quantité non inférieure à 107 ufc/g sur des échantillons analysés dans les trois jours suivant la date de production.

\*Conservation : Le produit doit être conservé à une température comprise entre 0°C et +4°C. La température maximale de conservation doit être indiquée sur l'étiquette de même que la date de péremption exprimée par la mention "à consommer jusqu'au..." complétée par le jour et le mois.

- Exigences minimales et procédure de contrôle de la spécificité : Le contrôle concernera les aspects suivants : au stade de fabrication, dans les entreprises, pour vérifier que le procédé de préparation du caillé naturel (du premier, des suivants et du caillé prêt à l'emploi) est effectué correctement, puisque cet aspect a été retenu comme élément déterminant le caractère traditionnel du produit ; dans les étapes suivantes, le contrôle sera effectué au moyen de prélèvement d'échantillons du produit fini auprès des entreprises et du réseau de distribution, afin de vérifier les caractéristiques organoleptiques, toutes les caractéristiques chimiques (par des procédés officiels et agréés aux normes FIL et ISO par exemple) et les caractéristiques microbiologiques en ce qui concerne la numération de la flore microbienne caractéristique (par des procédés microbiologiques normalisés, ou reconnus dans la bibliographie scientifique sur le sujet).

681 ▪ Règlement (CE) n° 509/2006 du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (JOCE n°L93, 31 mars 2006, pp. 1-11), abrogeant le règlement (CE) n°2082/92 du 14 juillet 1992 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires (JOCE n°L208, 24 juillet 1992, pp. 9-14)

▪ Comme le souligne le Professeur Norbert OLSZAK, si le règlement (CE) n°509/2006 est entré en vigueur le vingtième jour suivant sa publication, conformément à l'usage, le règlement (CE) n°510/2006 a pris immédiatement sa validité.

« Cette différence de régime s'explique par l'urgence qu'il y avait à promulguer une réforme du règlement (CE) n°2081/92 avant le 3 avril pour se conformer à des exigences de l'OMC. En effet, suite à des plaintes des États-Unis et de l'Australie contre l'Union européenne, deux décisions, qui sont d'ailleurs les premières concernant les indications géographiques, ont été rendues par l'Organe de règlement des différends de l'OMC, le 20 avril 2005, sur la base des rapports d'un groupe spécial. Il ressort de ces rapports de 197 pages, accompagnés d'environ 400 pages d'annexes chacun, que le système européen de protection des AOP et IGP est compatible dans l'ensemble avec les exigences de l'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle touchant au commerce (ADPIC), surtout après les modifications du 8 avril 2003 qui avaient prévu l'intervention de pays tiers. La coexistence contestée de dénominations géographiques avec des marques antérieures a été reconnue valable, sous réserve de règles plus restrictives qui pourraient être posées dans des accords bilatéraux. Cependant plusieurs points nécessitaient des adaptations : les producteurs des États tiers devraient pouvoir formuler des oppositions ou des demandes directement, sans l'intermédiaire des gouvernements et sans que leur État dispose d'un système équivalent ; les structures d'inspection privées devraient être acceptées et, enfin, la protection des noms enregistrés ne peut pas s'étendre automatiquement aux traductions.

La Commission aurait pu se contenter de retoucher les points litigieux en droit international, mais après de larges consultations, elle a souhaité profiter de l'occasion pour apporter d'autres modifications à ce règlement et au règlement connexe sur les spécialités traditionnelles. On pouvait ainsi améliorer également le fonctionnement intérieur du système, grâce à l'expérience acquise avec la multiplication des dossiers, encore plus sensible depuis l'élargissement de l'Union.

Il semble d'ailleurs que la question des indications géographiques soit au centre de nombreuses réflexions des organes européens qui étudient actuellement un règlement sur l'indication du pays d'origine sur les produits industriels importés de pays tiers, et une refonte des règlements sur les spiritueux qui conduira à un réexamen des dénominations d'origine dans ce domaine après son achèvement prévu pour la fin de l'année.

En tout cas pour ces réformes, l'affaire a été rondement menée, à la faveur de la pression mise par l'OMC : présentés le 23 décembre 2005 par la Commission, les projets de règlement ont reçu l'avis favorable du Parlement européen, avec quelques réserves, dès le 16 mars 2006, ce qui a permis au Conseil agricole de statuer le 20 mars, à la majorité qualifiée compte tenu de l'opposition des Pays-Bas, sans apporter de changements significatifs au texte initial ». - OLSZAK N., Les nouveaux règlements européens sur les appellations d'origine et indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties, RDR, mai 2006, p. 9

682 V. Article 2.b du règlement (CE) n°509/2006

683 V. Article 2.a du règlement (CE) n°509/2006



sa méthode de production ou à des conditions spécifiques qui prévalent durant la production qui sont toutes censées influencer et favoriser, au même titre que l'origine, la valeur hédonique supérieure d'un produit qui se trouve par conséquent davantage prisé par des mangeurs, même si d'autres aspects retiennent désormais de plus en plus leur attention (§2).

## §2 . UN ALIMENT GARANTISSANT UNE CONSOMMATION CITOYENNE

De nos jours l'aliment peut se distinguer des autres denrées en contenant des nutriments favorables pour la santé comme en témoigne l'essor des aliments santé<sup>684</sup>, et/ou favorables pour l'aspect physique extérieur au travers de *cosmétofoods* qui ne font que répondre à une demande des consommateurs<sup>685</sup>. L'aliment doit pouvoir être pratique et favoriser un gain de temps : épluché, lavé, vidé, désossé, coupé, cuit,... et prêt à être mangé sans préparation ou si peu<sup>686</sup>.

Et parmi une multitude d'autres possibilités, l'aliment peut également être privilégié en ce qu'il protège l'environnement (A) et/ou en ce qu'il est éthique (B).

Certes, mais n'est-ce pas là des demandes issues de notre appréhension de l'aliment ? Effectivement, mais les mangeurs veulent des produits pouvant aller encore au-delà des exigences fixées par le Législateur, produits qui de fait doivent se distinguer des autres.

---

684 V. Infra § 170

685 V. Infra NBP 1041

686 Un point commun ? Le gain de temps.

▪ « Les préparations alimentaires à partir de produits bruts sont abandonnées au profit de produits complètement prêts à manger, soit suffisamment élaborés pour nécessiter peu de temps de préparation : produits cuits ou précuits, préemballés ou vendus en kit, plats cuisinés et produits traiteurs (pizza, quiches, salades composées, sandwich). En 30 ans, la consommation française de produits traiteurs a été multipliée par 5. » - LAMBERT J-L., LAMBERT A., FRIANT-PERROT M., GUILLOTREAU P., CHEVASSUS-LOZZA E. et LEBOSSE J-C., *La gouvernance de l'alimentation*, op. cit., p. 9

▪ V. également sur ce sujet :

HERPIN M.

- Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps, *Revue française de sociologie*, XXIX, 1980, pp. 599-321

- Le repas comme institution, compte rendu d'une enquête exploratoire, *Revue française de sociologie*, XXIX, 1980, pp. 503-521

CSERGO J. (sous la direction de), *Casse-croûte : aliment portatif, repas indéfinissable*, Autrement, 2001, 243 p.

DESCLOS C. (sous la direction de), *Le marché du snacking en France*, EUROSTAF, mars 2004, 120 p.

CERIN, *Alimentation : où va la France ?*, Avril 2007 - [En ligne] Disponible sur <<http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/cerin/articles.asp?id=112>>

▪ Paradoxalement il semblerait que la durée moyenne des repas n'est guère baissée, celle-ci étant en semaine de 33 minutes, et de 43 minutes en fin de semaine.

## A . LE RETENTISSEMENT DE LA PREGNANCE DES CONSIDERATIONS ENVIRONNEMENTALES

**117. L'atteinte à l'environnement** - Au milieu des années 1990 le sociologue Alain CAROF, expliquait que l'image de la ruralité fonctionnait comme un « *chromo* », c'est-à-dire « *une image un peu idyllique où la beauté et l'harmonie des paysages l'emportent sur les nécessités et les exigences de l'activité agricole* »<sup>687</sup>.

Selon lui, il existait donc un décalage entre la perception de l'agriculteur paysan<sup>688</sup> et la réalité qui était toute autre, celui-ci n'étant plus un protecteur de la nature. Et s'il concédait que l'agriculteur permettait d'une part d'entretenir l'espace, le phénomène de déprise agricole pouvant conduire au développement incontrôlé d'une végétation et de pousses non désirables, et d'autre part d'absorber une partie des boues et des déchets des villes<sup>689</sup>, en revanche il insistait sur le fait que l'activité de ce même agriculteur posait des problèmes de pollution des eaux de surface et des nappes phréatiques souterraines, des problèmes de résidus de produits phytosanitaires, ou bien encore de manière non limitative des problèmes de nuisances en matière de bruit et d'odeur.

**118. La plus-value « environnementale »** - Mais aujourd'hui cette appréhension n'a plus lieu d'être, le Législateur ayant encadré les pratiques pouvant entraîner de telles dérives. L'agriculture n'est plus un

---

<sup>687</sup> CAROF A., La gestion des espaces ruraux par les agriculteurs de qualité, in PRIEUR M. (sous la direction de), *L'agriculture biologique : une agriculture durable ?*, Actes du séminaire de droit comparé et communautaire, Limoges, 4 et 5 octobre 1994, Presses Universitaires de Limoges, 1996, p. 75

<sup>688</sup> « Jusqu'à ces derniers temps, la société est demeurée sur la représentation de l'agriculture façonnée par la littérature et la peinture du siècle dernier, voire par le discours idéologique de la dernière guerre, renvoyant à une mémoire située de l'histoire, celle de la France des terroirs. La publicité conforte et diffuse massivement cette vision au travers de bergers transhumants, de vaches paissant comme paysages ou de porcs goguenards devant leur auge. L'imagerie dominante demeure celle d'une agriculture traditionnelle, valorisant le travail manuel et les soucis locaux. (...) Au total, on donne à voir une agriculture qui n'aurait pas, comme le reste de la société, été prise par des logiques de productivité et les effets d'une concurrence dans un marché plus ouvert ». - NICOURT C., GIRAULT J.-M. et BOURLIAUD J., *Droit de l'environnement et recomposition de l'espace rural : l'impossible refoulement des odeurs*, in Société Française d'Economie Rurale, *Face au droit rural et ses pratiques*, L'Harmattan, 2001, p. 364

<sup>689</sup> Si bien que pour François BLAIZOT « les citoyens qui lui feraient un mauvais procès sur ses responsabilités de pollueur, feraient preuve d'un étrange aveuglement ». - BLAIZOT F., La production d'origine agricole, in *Agriculture et environnement*, 5ème colloque de la Société Française pour le Droit de l'Environnement, Pau, 24-26 février 1981, Publications périodiques spécialisées, p. 198

« *no man's land environnemental* »<sup>690</sup>, et la production des denrées alimentaires peut se faire en conformité avec la protection de la nature.

Malgré tout certains mangeurs veulent des aliments encore plus en harmonie avec l'environnement puisque si derrière les signes de qualité que nous avons pu évoquer jusqu'à présent se profile un environnement d'une certaine qualité<sup>691</sup>, il faut constater par la même que l'absence de garantie écologique de ces signes est manifeste, le critère environnemental n'entrant pas en ligne de compte dans la perspective de leur obtention<sup>692</sup>. Les consommateurs ne peuvent que supposer que l'environnement a été respecté.

**119. Le label Agriculture Biologique** - C'est ainsi qu'ont été élaborés des labels assurant spécifiquement le respect de l'environnement<sup>693</sup> avec notamment dans le domaine alimentaire

---

690 ▪ BERLAN-DARQUE M. et KALAORA B., L'écologisation de l'agriculture française, *RDR*, juin-juillet 1992, Actes du colloque sur le thème De l'agriculture à l'environnement, p. 255

• V. sur le lien entre l'agriculture et la protection de l'environnement :

CORCELLE G., Agriculture et environnement : une liaison tourmentée, mais tellement naturelle, *RMCE*, Mars 1991, pp. 180-193

AITCHISON J., L'agriculture et l'environnement en Grande-Bretagne. Vers une alliance pragmatique, *RDR*, mai 1992, Actes du colloque sur le thème De l'agriculture à l'environnement, pp. 199-201

CHIVA I., Production agricole et conservation de l'espace : observations générales, *RDR*, mai 1992, Actes du colloque sur le thème De l'agriculture à l'environnement, p. 197

HAMILTON N., Produire demain : la création par le droit d'un devoir de protection de l'environnement pour l'agriculture américaine, *RDR*, mai 1992, Actes du colloque sur le thème De l'agriculture à l'environnement, pp. 202-207

HOETJES B., Evolution du droit agraire aux Pays-Bas : la réorientation de l'agriculture et du monde rural, *RDR*, juin-juillet 1992, Actes du colloque sur le thème De l'agriculture à l'environnement, pp. 265-267

CHATELLIER V., CODRON J-M., DUPRAZ P., JACQUET F., MOLLARD A., L'agriculture contre l'environnement ? Diagnostics, solutions et perspectives économiques, *Annales des mines*, avril 2003, pp. 37-59

691 ▪ « Si la différenciation des produits par la qualité est a priori indépendante des critères environnementaux, la pratique de production et de transformation de ces produits, souvent ancrées dans une tradition et un territoire d'origine, sont attentives au respect des milieux naturels et évoluent vers une prise en compte plus explicite de ce critère dans le cahier des charges ». - CHATELLIER V., CODRON J-M., DUPRAZ P., JACQUET F., MOLLARD A., L'agriculture contre l'environnement ? Diagnostics, solutions et perspectives économiques, *Annales des mines*, avril 2003, p. 46

• « D'une part, dans une certaine mesure, la qualité de l'environnement peut déterminer ou influencer sur la qualité du produit lui-même. D'autre part, les produits bénéficiant d'un label de qualité supérieure sont, en général, issus de méthodes de production traditionnelle, de type extensif, qui présentent de ce fait des risques de pollution bien moindre que les méthodes de production conventionnelle ». - DOUSSAN I., *Activité agricole et droit de l'environnement : l'impossible conciliation ?*, op. cit., pp. 354-355

692 Néanmoins il est vrai que figurent dans le cahier des charges des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, des normes techniques qui peuvent comporter des éléments favorables à la protection de l'environnement. Peut ainsi être prévue la fabrication de fromage à partir de lait cru requérant une qualité de lait que les méthodes intensives ne permettent pas d'obtenir. Ou bien encore la limitation du nombre d'animaux par hectare ou par mètre carré pour restreindre l'agressivité des élevages hors-sol. Mais ces quelques pratiques sont néanmoins bien trop isolées.

693 De nombreux signes ont vu le jour afin de différencier les produits prenant en considération l'environnement, signes ne s'appliquant pas forcément aux aliments. Ainsi, institué par le règlement (CEE) n°880/92 (JOCE n°L099, 11 avril 1992, pp. 1-7), le label écologique avait pour objectif de favoriser la production et l'utilisation de produits ayant une incidence moindre sur l'environnement, d'informer les consommateurs des incidences sur l'environnement, et d'éviter de compromettre la sécurité du produit ou des travailleurs. Cependant, il ne s'applique ni aux denrées alimentaires, ni aux boissons.

La marque NF Environnement est destinée quant à elle à certifier que les produits sur lesquels elle est apposée présentent un impact négatif moindre sur l'environnement et une qualité d'aptitude à l'usage au moins équivalente à celle d'autres produits analogues présents sur le marché. Si elle concerne à la

l'apparition du label Agriculture biologique qui a été reconnu au niveau national<sup>694</sup> au travers de la loi du 4 juillet 1980<sup>695</sup> et de celle du 30 décembre 1988<sup>696</sup>, avant d'apparaître à l'échelle communautaire avec l'entrée en vigueur du règlement (CEE) n°2092/91 du 24 juin 1991<sup>697</sup>, depuis abrogé par le règlement (CE) n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007<sup>698</sup>.

---

fois le produit et son emballage, sont toutefois exclus de son champs d'application les produits agro-alimentaires, les produits pharmaceutiques, les services et le secteur automobile.

694 • V. sur ce signe national d'identification :

Conseil Economique et Social, Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., pp. II-57-II-63

*L'agriculture biologique : signe officiel de qualité* - Site du Ministère de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement Durable et de la Mer.

[En ligne] Disponible sur : < [http://www.developpement-durable.gouv.fr/rubrique.php3?id\\_rubrique=1172](http://www.developpement-durable.gouv.fr/rubrique.php3?id_rubrique=1172)>

*L'agriculture biologique : plan d'action horizons 2012* - Site du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

[En ligne] Disponible sur : <<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/environnement/agriculture-biologique>>

• V. sur la production biologique et les aliments bio :

DE SILGUY C., *L'agriculture biologique : des techniques efficaces et non polluantes*, Patino, 1994, 186 p.

VENTERE J-P., *La qualité écologique des produits : des écobilans aux écolabels*, AFNOR, 1995, 181 p.

PRIEUR M., *L'agriculture biologique : une agriculture durable ?*, Actes du séminaire de droit comparé et communautaire, Limoges, 4 et 5 octobre 1994, Presses Universitaires de Limoges, 1996, 362 p.

LE GOFF L.

- *Nourrir la vie : encyclopédie de l'alimentation biologique et de l'équilibre nutritionnel*, R. Jollois, 1997, 735 p.

- *L'agriculture biologique*, Que sais-je ?, N°2632, 3ème édition, PUF, 1998, 127 p.

- *Manger bio*, Flammarion, 2001, 127 p.

OMER J-L., *Le bio pour tous*, Echonot, 1998, 156 p.

DESBROSSES P., *Agriculture biologique : préservons notre futur*, Rocher, 1998, 158 p.

FAURE O.

- En France, le bio dans la cour des grands, *RLF*, mars 2000, pp. 20-22

- Production biologique. Un marché européen en gestation, *RLF*, mars 2000, pp. 18-19

COSNAC B. et LE CARDINAL C., *Bio, mode d'emploi*, Marabout, 2001, 159 p.

DIRICQ N., *L'environnement : une dimension nouvelle dans la consommation ?*, Discours d'ouverture, *RCC*, juillet/août 2002, p.173

LAMINE C., *Les intermittents du bio : pour une sociologie pragmatique dans le choix des aliments émergents*, Ed. Quae, 2008, 341 p.

Conseil Economique et Social, Avis (25 juin 2008) et Rapport (PRUGUE M.), *Une agriculture productrice soucieuse de prévenir les risques sanitaires et environnementaux*, Edition des Journaux Officiels, 76 p.

[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/084000406/0000.pdf>>

695 Loi d'orientation agricole n°80-502 du 4 juillet 1980 (JORF, 5 juillet 1980, pp. 1670 et s.).

696 Loi n°88-1202 du 30 décembre 1988 relative à l'adaptation de l'exploitation agricole à son environnement économique et social (JORF, 31 décembre 1988, pp. 16741 et s.).

697 Règlement (CEE) n°2092/91 du 24 juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires (JOCE n°198, 22 juillet 1991, pp. 1-15).

698 • Ce règlement cadre a pour objectifs de « viser à produire des produits de haute qualité » ainsi qu'une « grande variété de denrées alimentaires et autres produits agricoles qui répondent à la demande des consommateurs concernant des biens produits par l'utilisation de procédés qui ne nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux ». De même, il tend à « établir un système de gestion durable qui respecte les systèmes et cycles naturels et maintient et améliore la santé du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux, ainsi que l'équilibre entre ceux-ci, qui contribue à atteindre un niveau élevé de biodiversité, fait une utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles, telles que l'eau, les sols, la matière organique de l'air, respecte des normes élevées en matière de bien-être animal, et en particulier répond aux besoins comportementaux propres à chaque espèce animale » (Article 3).

• Pour ce faire, des principes généraux ont été fixés, à savoir « concevoir et gérer de manière appropriée des procédés biologiques en se fondant sur des systèmes écologiques qui utilisent des ressources naturelles internes au système, selon des méthodes qui utilisent des organismes vivants et des méthodes de production mécaniques, recourent à des pratiques de culture et de production animale liées au sol, ou à des pratiques d'aquaculture respectant le principe d'exploitation durable de la pêche, excluent le recours aux OGM et aux produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM à

Concrètement selon ce dernier, ce label<sup>699</sup> ne peut être apposé qu'après le respect d'un processus strict assurant que le mode de production vise à allier « *les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels* »<sup>700</sup>, l'objectif de cette production étant « *d'établir un système de gestion durable pour l'agriculture, de produire des produits de haute qualité, et une grande variété de denrées alimentaires et autres produits agricoles* ».

Ce qui ne signifie pas que de telles pratiques soient des méthodes du passé, hostiles à tout progrès puisque la réalité est toute autre dans la mesure où l'apposition de l'indication ou du logo « AB » est la revendication d'un savoir-faire qui permet de mettre en harmonie les techniques de production avec les cycles de la nature.

Ce qui ne signifie également pas que le produit présente une qualité organoleptique, sanitaire ou nutritionnelle supérieure<sup>701</sup> à celle des autres produits de la même catégorie puisque comme le dispose l'article 10-2 du règlement (CEE) n°2092/91, « *aucune allégation ne peut être faite dans l'étiquetage ou la publicité suggérant à l'acheteur que l'indication de conformité avec le régime de contrôle constitue une garantie d'une qualité organoleptique, nutritionnelle ou sanitaire supérieure* ».

Puisque justement c'est ce seul savoir-faire précité qui est assuré à des mangeurs « *éco-responsables* »<sup>702</sup> qui le perçoivent comme une qualité à part entière<sup>703</sup>, de plus en plus d'ailleurs<sup>704</sup>, et

---

*l'exception des médicaments vétérinaires* ». Par ailleurs, figurent également parmi ces principes celui de « *restreindre l'utilisation d'intrants extérieurs* », « *de limiter strictement l'utilisation d'intrants chimiques de synthèse (...) en l'absence de pratiques de gestion appropriées, lorsque les intrants extérieurs ne sont pas disponibles sur le marché, ou lorsque l'utilisation des intrants extérieurs contribue à des effets inacceptables sur l'environnement* », et enfin d'« *adopter (...) les règles de production biologique compte tenu de l'état sanitaire, des différences régionales en matière de climat et de conditions locales, des stades de développement et des pratiques d'élevage particulières* » (Article 4).

699 V. sur ce label communautaire : [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-confidence/logo-labelling\\_fr](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-confidence/logo-labelling_fr)

700 ▪ Considérant 1 du Règlement (CE) n°834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques (JOCE n°L.189, 20 juillet 2007, pp. 1-23).

▪ Ce règlement (CE) n°834/2007 constitue un « *règlement cadre qui pose les dispositions applicables à l'agriculture biologique et aux produits qui en sont issus, les principales évolutions apportées visant à établir un dispositif plus simple à la fois pour les agriculteurs et les consommateurs* » (SOROSTE A., OQ, septembre 2007). Il remplace depuis le 1er janvier 2009 le règlement (CEE) n°2092/91 du 24 juin 1991, tandis qu'au niveau national ces produits sont actuellement régis par la loi d'orientation agricole n°2006-11 du 5 janvier 2006 (JORF, 6 janvier 2006, p. 229).

701 V. PONCE A., *Evaluation nutritionnelle et sanitaire de l'agriculture biologique par rapport à l'agriculture traditionnelle*, Thèse (Pharmacie) Reims, 2009

702 V. LAMINE C., *Les intermittents du bio : pour une sociologie pragmatique dans le choix des aliments émergents*, Ed. Quae, 2008, 341 p.

PAVIE P., *Manger bio. Pourquoi ? Comment ? : le guide du consommateur éco-responsable*, EdiSud, 2008, 143 p.

703 ▪ Ce phénomène peut également s'expliquer par l'entrée de ces produits dans les grandes surfaces et concerne notamment les personnes d'un niveau d'études ou de vie élevé.

▪ V. FREMEAUX S., La crédibilité de l'agriculture biologique et le droit, *RDR*, mars 1998, p. 149

« *Doit-on s'inquiéter de la commercialisation à grande échelle des aliments issus de l'agriculture biologique ? En effet, la politique des grandes surfaces est*

ce malgré un prix plus élevé<sup>705</sup> que pour leurs équivalents conventionnelles du fait d'un coût de revient supérieur.

La moindre productivité a effectivement pour corollaire une production moindre ou nécessitant une « main-d'œuvre » importante dont la protection vient même à constituer elle-aussi une qualité subsidiaire pouvant être présentée par l'aliment (B).

## B . LA PERCEE DE LA QUALITE SOCIETALE

**120. L'alimentation citoyenne** - L'alimentation dite citoyenne<sup>706</sup> suscite des intérêts grandissants puisque l'aliment doit pour certains mangeurs être à même de contribuer par son acte d'achat à des projets humanitaires, ce commerce humanitaire<sup>707</sup> visant à améliorer les conditions de vie de

---

*difficilement compatible avec la culture régnant dans les coopératives spécialisées. Les conditions d'accès aux mentions « issus de l'agriculture biologique » et « agriculture biologique » risqueraient de s'assouplir, on verrait apparaître une agriculture biologique à deux vitesses : l'une soumise à un strict contrôle de produits finis, l'autre se limitant au respect des cahiers des charges relatif aux modes de production. Mais, on ne peut promouvoir la protection de l'environnement et bloquer en même temps le développement du marché en écartant des circuits de distribution le biologique. Il ne s'agit pas pour la grande distribution d'attirer la clientèle bio-militante mais de susciter la curiosité des consommateurs ordinaires ».*

704 Quelques données chiffrées en la matière :

- L'agriculture biologique française représente 8,81% de l'agriculture biologique européenne. Fin 2006, 11 640 exploitations étaient engagées en agriculture biologique, soit 552 824 hectares représentant 2% de la surface agricole utile nationale, dont 53 235 hectares sont en conversion.

- En 2007, la surface agricole utile consacré à l'Agriculture Biologique était de 2%. Le nombre des agriculteurs bio a légèrement augmenté, passant de 10 000 producteurs en 1982 à 11 640 en 2007.

- La consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique a progressé de près de 10% en moyenne par an depuis 1999, pour représenter 1,56 milliard d'euros en 2005, tandis que la demande annuelle d'aliments conventionnels n'augmentait que de 3,6%, selon l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique.

- Le poste le plus important étant celui des fruits et légumes, qui totalise 264 millions d'euros. Mais l'ensemble des produits vendus aux rayons crèmerie - produits laitiers (132 millions d'euros), lait (99 millions) et œufs (95 millions) - représentent eux-mêmes 21% de la consommation des aliments bio, avec un total de 326 millions d'euros.

- L'image de l'agriculture biologique en France. Selon une enquête de l'institut CSA, réalisée fin 2005, pour l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique : 90% des français estiment que les produits AB contribuent à préserver l'environnement ; près d'un Français sur deux (47%) consomme des produits biologiques au moins une fois par mois et plus d'un sur deux (56%) se sent proche des valeurs bio ; ils achètent leurs produits AB, pour 72% en grandes et moyennes surfaces, 43% sur les marchés, 29% en magasins spécialisés, 22% auprès d'artisans-commerçants et 22% directement à la ferme ; la majorité des consommateurs de produits AB habitent dans les régions Île-de-France et celles du pourtour méditerranéen.

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.gralon.net/articles/gastronomie-et-alimentation/bio/article-agriculture-biologique-62.htm>>

• V. également : Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, *L'agriculture biologique française : chiffres 2007*, Agence Bio, 2008, 168 p.

705 V. RENOU K., Aspects de la perception du label biologique et des autres signes de qualité par les circuits traditionnels de distribution de Paris : connaissance et commercialisation, in PRIEUR M. (sous la direction de), *L'agriculture biologique, une agriculture durable ?*, Actes du séminaire de droit comparé et communautaire, Limoges, 4 et 5 octobre 1994, Presses Universitaires de Limoges, 1996, pp. 111-136

706 V. Alternatives Economiques, *La consommation citoyenne*, Alternatives Economiques, 2006, 176 p.  
CANFIN P., *Consommer responsable*, Flammarion, 2008, 335 p.

707 V. TAISNE A-F., Commerce éthique, commerce équitable : un engagement citoyen inéluctable ?, CCC, mai-juin 2001, pp. 32-34

populations défavorisées.

Et l'aliment doit également pouvoir être « socialement correct ». Car comme l'a souligné la Commission européenne dans sa communication du 29 novembre 1999<sup>708</sup>, « *en Europe nous sommes protégés par les législations communautaires et nationales régissant diverses matières telles que la santé et la sécurité au travail, l'environnement, les droits et obligations des employeurs et des salariés* ». Or, « *de tels droits<sup>709</sup> n'en sont encore qu'au stade de l'élaboration dans nombre de pays en développement ; là où ils existent, il peut d'ailleurs être difficile pour différentes raisons, notamment d'ordre économique, d'imposer le respect de la loi* »<sup>710</sup>. Sans compter que « *les fruits de la croissance des échanges et du commerce ne sont pas nécessairement partagés de manière équitable par tous les pays ni par toutes les couches de la population* »<sup>711</sup>.

**121. Les aliments du commerce équitable** - D'où la demande par les mangeurs de la production d'aliments éthiques qui assurent aux producteurs des pays en développement<sup>712</sup> de percevoir un juste prix (en fonction des compétences mises en œuvre, du travail effectué et des matières utilisées<sup>713</sup>), et de bénéficier de conditions de travail dignes, autrement dit d'aliments pour reprendre les termes de

---

MAHE L-P. et MARETTE S., L'éthique et les échanges agro-alimentaires : principes et réalités, *Economie Rurale*, septembre-octobre 2002, pp. 73-83

KUPFERMAN P., Le commerce équitable, véritable enjeu ou outil marketing ?, *La Tribune*, 10 février 2004, p. 20

BLIN-FRANCHOMME M-P., Pratiques commerciales : l'émergence juridique du commerce équitable, *Lamy Droit des Affaires*, janvier 2007, pp. 73-83

SOUSA-SANTOS F., Structures du commerce équitable, *Concurrence et consommation*, Décembre 2007, pp. 73-75

708 Communication de la Commission sur le « commerce équitable », Com (1999)619 final (non publiée), 17 p.

709 • Par exemple, les dispositions incluses dans la déclaration de l'OIT du 18 juin 1998 sur les droits fondamentaux des travailleurs.

• V. KELLERSON H., La déclaration de 1998 de l'OIT sur les principes et droits fondamentaux : un défi pour l'humanité ?, *Revue Internationale du Travail*, 1998 - [En ligne] Disponible sur : < [http://training.itcilo.it/ils/foa/library/labour\\_review/1998\\_2/french/kellerson\\_fr.html](http://training.itcilo.it/ils/foa/library/labour_review/1998_2/french/kellerson_fr.html) >

710 Com (1999)619 final, p. 4

711 Ibid.

712 Selon la Commission, cette notion de commerce équitable s'applique aux échanges entre pays en développement et pays développés. Elle n'est pas « *pertinente pour les marchandises produites dans l'UE, où les normes sociales et environnementales font déjà partie intégrante de la législation. Dans l'UE, l'intégralité de la production ainsi que tous les producteurs et salariés bénéficient d'ores et déjà, en matière sociale et environnementale, d'un niveau de protection au moins aussi élevé que celui établi pour les produits relevant du commerce équitable* ». - Ibid.

713 V. sur les modalités de formation des prix alimentaires : Conseil Economique Social, Avis (8 avril 2009 et Rapport (LAMBERT C.), *Les modalités de formation des prix alimentaires : du producteur au consommateur*, Edition des Journaux Officiels, 170 p.

[En ligne] Disponible sur : <[http://www.conseil-economique-et-social.fr/ces\\_dat2/2-3based/base.htm](http://www.conseil-economique-et-social.fr/ces_dat2/2-3based/base.htm)>

l'article 60.II de la loi du 2 août 2005 sur les petites et moyennes entreprises<sup>714</sup> qui contribuent à « assurer le progrès économique et social de ces producteurs »<sup>715</sup>.

**122. Les labels « commerce équitable »** - Café, thé, bananes, chocolat, jus de fruits, riz, sucre<sup>716</sup>... peuvent donc être commercialisés en conformité avec de tels principes<sup>717</sup> non contraires aux règles de la concurrence<sup>718</sup>.

Et en indiquant leur qualité aux mangeurs au travers de divers logos « commerce équitable » lorsqu'ils font l'objet de labels mis en place par des organismes d'homologation<sup>719</sup> comme « Max Havelaar »,

---

714 ▪ Loi n°2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises (JORF, 3 août 2005, pp. 12639 et s.)

▪ V. le communiqué du 30 septembre 2005 d'Artisans du Monde (réseau spécialisé du commerce équitable) : <http://www.artisansdumonde.org/actualite/pdf/communique-legislation-300905.pdf>

715 Et donc de permettre « aux cultivateurs des régions moins favorisées du monde de rester dans leurs campagnes, de ne pas bouleverser leur vie et venir grossir les rangs des sans-terre et des déracinés qui se pressent dans les immenses métropoles du tiers-monde, de ne pas traverser les mers pour échouer désespérés et clandestins dans les zones riches du monde ». - RUSSI F., Consommer à bon prix. Pour qui la facture ?, *Consumer Voice*, n°3, 2000, p. 22

716 ▪ Dans son avis portant sur le commerce équitable (V. Infra), l'Autorité de la Concurrence qu'en France le commerce équitable aurait généré pour l'année 2005 :

- café : 5489 tonnes ; 68 020 milliers d'euros ; 3% de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- thé : 31 tonnes ; 9 782 milliers d'euros ; 0,80% de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- bananes : 696 tonnes ; 9 598 milliers d'euros ; 0,38% de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- chocolat : 38 tonnes ; 8 066 milliers d'euros ; 0,30% de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- jus de fruits : 29 tonnes ; 5 489 milliers d'euros ; 0,18% de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- riz : 23 tonnes ; 2 490 milliers d'euros ; moins de 0,10 % de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- sucre : 43 tonnes ; 2 291 milliers d'euros ; moins de 0,10 % de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

▪ Les grandes et moyennes surfaces ont tendance à les commercialiser de plus en plus abondamment, 100 000 d'entre elles à notre échelle nationale, et 430 000 à l'échelle européenne. - Source [En ligne] Disponible sur : <http://www.commerceequitable.org/chiffres>

717 Dans son accord AC-X50-340 intitulé « commerce équitable », l'AFNOR a mis en avant trois principes complémentaires et indissociables du commerce équitable que sont l'équilibre de la relation commerciale entre les partenaires ou co-contractants, l'accompagnement des producteurs et des organisations des producteurs engagés dans le commerce équitable, l'information et la sensibilisation du consommateur, du client, et plus globalement du public au commerce équitable.

718 ▪ Dans son avis du 22 mars 2006 relatif à l'examen, au regard des règles de concurrence, des modalités de fonctionnement de la filière du commerce équitable en France, l'Autorité de la concurrence a en effet estimé que « le principe de l'existence de grilles de prix d'achat minimum garanti par produit et zone géographique, au bénéfice des producteurs des pays en développement, n'entraîne pas, en l'état actuel des choses, de restrictions de concurrence qui pourraient relever de l'article L.420-1 du Code de commerce ». - Autorité de la concurrence, Avis (22 mars 2006) n°06-A-07 relatif à l'examen, au regard des règles de concurrence, des modalités de fonctionnement de la filière du commerce équitable en France, 26 p.

[En ligne] Disponible sur : <http://www.autoritedelaconcurrence.fr/pdf/avis/06a07.pdf>

▪ Article L.420-1 du Code de commerce selon lequel : « Sont prohibées même par l'intermédiaire direct ou indirect d'une société du groupe implantée hors de France, lorsqu'elles ont pour objet ou peuvent avoir pour effet d'empêcher, de restreindre ou de fausser le jeu de la concurrence sur un marché, les actions concertées, conventions, ententes expresses ou tacites ou coalitions, notamment lorsqu'elles tendent à :

1° Limiter l'accès au marché ou le libre exercice de la concurrence par d'autres entreprises.

2° Faire obstacle à la fixation des prix par le libre jeu du marché en favorisant artificiellement leur hausse ou leur baisse.

3° Limiter ou contrôler la production, les débouchés, les investissements ou le progrès technique.

4° Répartir les marchés ou les sources d'approvisionnement ».

719 ▪ Le nom du label et des organismes d'homologation sont identiques.

▪ « Les organismes d'homologation fixent les critères à respecter pour qu'un produit puisse bénéficier du label commerce équitable. Harmonisées au niveau international, ces critères sont élaborés sur la base d'instruments internationaux tels que les conventions de l'OIT (Organisation internationale du travail) et



« Transfair », « Fairtrade Mark » et « Rättvisemärkt » qui sont tous affiliés au « Fair Trade Labelling Organization »<sup>720</sup> qui les coordonne afin de s'assurer que les exigences propres à tout produit alimentaire équitable soient respectées par les commerçants et par les producteurs<sup>721</sup>.

Des labels « commerce équitable » qui peuvent en appeler d'autres.

Au même titre d'ailleurs que des qualités nouvelles pourront elles aussi donner lieu à l'élaboration de nouveaux labels répondant aux attentes en constante évolution des mangeurs.

Qualités et valorisations qui pourront à leur tour caractériser l'aliment.

---

Parce qu'effectivement « notre » aliment connaît un changement perpétuel.

Alors certes l'idéal, si tant est qu'il y en ait un, aurait été de proposer un travail qui au final aurait pu

---

*les 21 recommandations inscrites à l'ordre du jour des Nations unies. Ils couvrent des domaines aussi divers que les conditions de travail, les contrôles visant à prévenir la contamination des cours d'eau et des eaux potables par les pesticides, la protection des écosystèmes naturels, etc. L'élaboration de critères spécifiques pour chaque produit considéré a pour objet de permettre la prise en compte des caractères propres aux systèmes de production et aux circuits de commercialisation. Producteurs et opérateurs peuvent faire appel aux organismes d'homologation afin de solliciter pour leurs produits le bénéfice du label commerce équitable. Y sont éligibles les marchandises importées fabriquées par des producteurs établis dans pays en développement lorsque l'organisme d'homologation a recueilli des éléments probants attestant la conformité des marchandises en cause aux critères du commerce équitable régissant la production et la commercialisation desdites marchandises. Les producteurs et les importateurs dont il a été établi qu'ils respectent les critères du commerce équitable sont inscrits dans les registres internationaux prévus à cet effet. Les commerçants qui souhaitent commercialiser des produits commerce équitable sont tenus de s'approvisionner auprès de producteurs homologués et de respecter eux-mêmes les exigences pertinentes en matière d'inspection en ce qui concerne leurs propres opérations commerciales. Les organismes d'homologation doivent assurer le suivi de la surveillance requise pour vérifier que les producteurs, importateurs et négociants bénéficiant du label commerce équitable respectent rigoureusement les critères en vigueur. Les programmes de labellisation au titre du commerce équitable sont financés par les droits d'enregistrement que paient les importateurs et les commerçants et par les redevances que versent les commerçants commercialisant les produits concernés. Ces droits et redevances sont fonction du chiffre d'affaires et du volume des ventes. Les organismes d'homologation ont pour objectif de s'autofinancer par le produit des redevances, mais ils n'y parviennent qu'après avoir dépassé un certain seuil en matière de volume des ventes, étant donné que les droits d'enregistrement et les redevances doivent être fixés à des niveaux tels que l'homologation présente un intérêt pour les importateurs et pour les commerçants et que la participation aux programmes de commerce équitable procure des avantages supplémentaires aux producteurs. Dans un premier temps, les organismes d'homologation peuvent donc voir leurs dépenses dépasser leurs recettes, et c'est d'ailleurs pourquoi bon nombre d'entre eux bénéficient par surcroît d'une certaine assistance financière émanant par exemple de gouvernements ou d'ONG spécialisées dans le développement. Sur l'emballage figure le logo du commerce équitable, attestant que la production et la commercialisation du produit en cause respectent les critères qui régissent le commerce équitable; ce logo vient s'ajouter à l'étiquetage informatif imposé par la réglementation en vigueur en ce qui concerne par exemple la catégorie de qualité et l'origine ». - Com (1999) 619 final, pp. 6-7*

720 • Le FLO est une organisation internationale visant à harmoniser et à développer des standards de production.

• V. le site internet du FLO : <http://www.fairtrade.net>

721 Les acteurs du commerce équitables, autrement dit les producteurs, organismes de labellisation ou autres importateurs, se trouvent et se réunissent tant au niveau local, national qu'international. Ainsi, pouvons-nous distinguer : au niveau local : les réseaux nationaux d'associations locales (« Fédération Artisans du Monde ; « Max Havelaar France ») ; les collectifs régionaux à l'image de l'« Agence Provençale de l'Economie Alternative et Solidaire » / au niveau national : la « Plate-Forme pour le Commerce Equitable » ; le « MINGA » / au niveau international : l'« International Fair Trade Association », le « Fair Trade Labelling Organization », le « Network of European World Shops », l'« European Fair Trade Association », tous réunis dans le FINE visant à l'échange d'informations et à la prise de positions communes entre ces quatre organisations.

mettre en place des qualificatifs de l'aliment valables une fois pour toute.

Néanmoins il faut se rendre à l'évidence, l'aliment étant insaisissable, sa définition ne peut être valable « *ad vitam eternam* » puisque l'aliment d'aujourd'hui n'est pas l'aliment d'hier, est sans nul doute différent de celui de demain.

**123. Conclusion de Titre** - « *Par denrée alimentaire, on entend toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain* ».

En se référant à ce premier alinéa de l'article 2 du règlement *Food Law* nous ne pouvons qu'admettre que de prime abord nombre de produits ou de substances pourraient constituer un aliment.

Face à un tel constat le concept d'ingestion raisonnable nous a permis de déduire que seul un aliment ayant une destination nutritive peut être ingéré de la sorte.

Et ce critère commun, propre et permanent à toutes les denrées, est qui plus est totalement compatible avec des caractéristiques complémentaires et optionnelles de l'aliment qui ont vocation à s'adapter constamment à la réalité de cette denrée en perpétuelles mutations.

Critères immuables et absolus, critères mouvants et accessoires, tel est donc le particularisme qui garantit la délimitation de ces denrées, particularisme que nous allons enfin pouvoir matérialiser.



## TITRE 2

### L'EXISTENCE DE DESTINATION NUTRITIVE SPECIALEMENT ENVISAGEE PAR LES TEXTES

---

**124. La mise en pratique des critères généraux de qualification** - Lorsqu'il désire se nourrir, le mangeur ingère un produit alimentaire. Et d'ailleurs les aliments qui sont mis sur le marché le sont sous cette forme (**Chapitre Premier**).

Mais les substances que ce produit contient peuvent également être qualifiées d'aliment, l'article 2 du règlement *Food Law* précisant que cette denrée recouvre toutes substances qui y sont intégrées intentionnellement au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement (**Chapitre Deuxième**).

Aussi après avoir dégagé les critères théoriques de définition du produit alimentaire, voyons de manière concrète les réalités qu'il peut revêtir, et les substances qui du fait de leur incorporation dans celui-ci doivent pouvoir faire l'objet d'une même qualification juridique.

#### CHAPITRE PREMIER

##### LA DESTINATION NUTRITIVE INTRINSEQUE

#### CHAPITRE DEUXIEME

##### LA DESTINATION NUTRITIVE EXTRINSEQUE



## CHAPITRE 1

### LA DESTINATION NUTRITIVE INTRINSEQUE

---

« *L'appétit vient en mangeant, la soif s'en va en buvant.* »

François RABELAIS

Quel produit peut être un aliment en soi ?

**125. Les produits non constitutifs d'aliment en soi** - Le produit est une notion hétéroclite. Et après avoir déjà écarté les produits du corps humain, de la même manière si nous nous référons à la nomenclature statistique des activités économiques telle qu'issue du règlement (CE) n°1893/2006<sup>722</sup>, nous pouvons estimer que doivent être exclus de notre appréhension de la denrée alimentaire les produits issus de l'activité de l'industrie du gaz, de l'électricité, de la construction, de l'automobile, des activités financières, immobilières... une telle dichotomie entre ces produits et le « nôtre » étant l'évidence même.

Aussi il nous semble davantage opportun sans plus tarder de nous référer directement au règlement *Food Law* où le Législateur a pris soin de mentionner les produits qui, eux, pourraient être litigieux.

Et sur cette base, compte tenu des développements qui ont été les nôtres jusqu'à présent, nous pouvons être à mêmes de considérer<sup>723</sup>, certes comme nous l'avons préalablement mentionné que

---

<sup>722</sup> Règlement (CE) n°1893/2006 du 20 décembre 2006 établissant la nomenclature statistique des activités économiques NACE Rév. 2 (JOCE n°L393, 30 décembre 2006, pp. 1-39)

<sup>723</sup> Et de confirmer par la même la définition négative de l'aliment du règlement *Food Law*.

doivent être exclus de notre définition les animaux pour animaux<sup>724</sup>, animaux qui sont ceux « appartenant à des espèces normalement nourries et détenues ou consommés par l'Homme ainsi que les animaux vivant en liberté dans la nature »<sup>725</sup> dans le cas où ils sont nourris avec de telles denrées.

Mais également d'une part les produits du tabac, autrement dit les « produits destinés à être fumés, prisés, sucés ou mâchés, dès lors qu'ils sont, même partiellement, constitués de tabac »<sup>726</sup>, ainsi que des stupéfiants et des substances psychotropes tels que définis par la Convention des Nations Unies sur les stupéfiants de 1961<sup>727</sup> et sur les substances psychotropes de 1971<sup>728</sup>. Et ce dans la mesure où ils ne contiennent pas de nutriments.

Et d'autre part les cosmétiques définis par la directive 76/768/CEE<sup>729</sup> comme « toute préparation destinée à être mise en contact avec les diverses parties superficielles du corps humain (épiderme, systèmes pileux et capillaire, ongles, lèvres et organes génitaux externes) ou avec les dents et les muqueuses buccales, en vue exclusivement ou principalement de les nettoyer, de les parfumer et de

---

724 - Ces aliments pour animaux font l'objet de multiples réglementations relatives, notamment :

- à leurs mesures d'hygiène (Règlement (CE) n°183/2005 du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - JOCE n°L85, 8 février 2005, pp. 1-22)

- à leurs substances indésirables (Directive 2002/32/CE du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux - JOCE n°L140, 30 mai 2002, pp. 10-22)

- à l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (Règlement (CE) n°999/2001 du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles - JOCE n°L147, 31 mai 2001, pp. 1-40)

- à l'autorisation des additifs utilisables (Règlement (CE) n°1831/2003 du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation humaine - JOCE n°L268, 18 octobre 2003, pp. 29-43)

- ou bien encore à la circulation de leurs matières premières (Directive 96/25/CE du 29 avril 1996 concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux - JOCE n°L125, 23 mai 1996, pp. 35-58)

725 Article 2.j de la directive 2002/32/CE du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux (JOCE n°L140, 30 mai 2002, pp. 10-22)

726 Article 2.1 de la directive 89/622/CEE du 13 novembre 1989, concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière d'étiquetage des produits de tabac (JOCE n°L359, 8 décembre 1989, pp. 1-4)

727 - Ratifiée le 30 mars 1961 à New-York, cette convention est entrée en vigueur en 1964, a été modifiée par le protocole du 25 mars 1972, et compte actuellement 183 signataires. Elle distingue les substances présentant un important risque d'abus comme le cannabis, la feuille de coca ou l'opium ; les substances présentant un risque d'abus moindre du fait de leur usage médical (Acétyldihydrocodéine, Codéine, Dextropropoxyphène, Dihydrocodéine, Éthylmorphine, Nicodine, Nicodicodine, Norcodéine, Pholcodine, Propiram) ; les préparations présentant peu de risque d'abus ni d'effets nocifs et dont la substance n'est pas aisément « récupérable ».

• [En ligne] Disponible sur : <[http://www.incb.org/pdf/conv/convention\\_1961\\_fr.pdf](http://www.incb.org/pdf/conv/convention_1961_fr.pdf)>

728 - Ratifiée le 21 février 1971 à Vienne, cette convention est entrée en vigueur en 1976 et compte actuellement 179 signataires. Elle distingue : les substances ayant un potentiel d'abus présentant un risque grave pour la santé publique et une faible valeur thérapeutique ; les substances ayant un potentiel d'abus présentant un risque sérieux pour la santé publique et une valeur thérapeutique faible à moyenne ; les substances ayant un potentiel d'abus présentant un risque sérieux pour la santé publique mais une valeur thérapeutique moyenne à grande ; les substances ayant un potentiel d'abus présentant un risque faible pour la santé publique mais une valeur thérapeutique faible à grande.

• [En ligne] Disponible sur : <[http://www.incb.org/pdf/conv/convention\\_1961\\_fr.pdf](http://www.incb.org/pdf/conv/convention_1961_fr.pdf)>

729 Article 1.1 de la directive 76/768/CEE du 27 juillet 1976 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux produits cosmétiques (JOCE n°L262, 27 septembre 1976, pp. 169-200)



les protéger afin de les maintenir en bon état, d'en modifier l'aspect ou de corriger les odeurs corporelles »<sup>730</sup>. Et ce dans la mesure où ils ne peuvent être ingérés oralement.

Aussi partant de ces préalables, voyons de manière positive quels produits peuvent être alimentaires, ou pour être davantage précis, en élayant nos propos de divers exemples, voyons quelles sont les catégories de produits alimentaires, la prétention d'analyser l'ensemble des produits existants étant déraisonnable, le CNA estimant d'ailleurs que plus de 400 000 seraient sur le marché, ce chiffre ne cessant de s'accroître constamment<sup>731</sup>.

A cet effet, utilisons la traditionnelle<sup>732</sup> distinction entre les aliments solides (**Section Première**) et les aliments liquides (**Section Deuxième**).

Et alors que le règlement *Food Law* précise que l'aliment doit s'entendre de tout produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, attachons une importance toute particulière à la détermination du « moment » où cette qualification en aliment peut se faire.

---

730 Une directive qui mentionne dans son annexe les catégories de cosmétiques, à savoir les : Crèmes, émulsions, lotions, gels et huiles pour la peau (mains, visage, pieds, etc.) ; Masques de beauté (à l'exclusion des produits d'abrasion superficielle de la peau par voie chimique) ; Fonds de teint (liquides, pâtes, poudres) ; Poudres pour maquillage, poudres à appliquer après le bain, poudres pour l'hygiène corporelle, etc. ; Savons de toilette, savons déodorants, etc. ; Parfums, eaux de toilette et eau de Cologne ; Préparations pour bains et douches (sels, mousses, huiles, gels, etc.) ; Dépilatoires ; Déodorants et antisudoraux ; Produits de soins capillaires : teintures capillaires et décolorants ; Produits pour l'ondulation, le défrisage et la fixation ; Produits de mise en plis ; Produits de nettoyage (lotions, poudres, shampoings) ; Produits d'entretien pour la chevelure (lotions, crèmes, huiles) ; Produits de coiffage (lotions, laques, brillantines) ; Produits pour le rasage (savons, mousses, lotions, etc.) ; Produits de maquillage et démaquillage du visage et des yeux ; Produits destinés à être appliqués sur les lèvres ; Produits pour soins dentaires et buccaux ; Produits pour les soins et le maquillage des ongles ; Produits pour soins intimes externes ; Produits solaires ; Produits de bronzage sans soleil ; Produits permettant de blanchir la peau ; Produits antirides.

731 Conseil National de l'Alimentation, Avis (26 mars 2002) n°36 sur la notion de qualité, op. cit., p. 4

732 • D'autres classifications de l'aliment existent, certaines subdivisant les aliments en famille, avec la famille bleue (produits lactés et fromages), la famille blanche (eau), la famille rouge (viandes, poissons, jambon, volailles et œufs), la famille verte (fruits et légumes), la famille marron (pain, céréales, féculents, légumineuses), la famille jaune (huiles, beurre, margarine), et la famille rose (boissons sucrées, bonbons, miel, confiture,...). - Centre National de Documentation Pédagogique - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.sceren.fr/Themadoc/equilibre/familles.htm>>

• Sans compter que d'autres classifications existent comme celles portant sur les critères technologiques du produit alimentaire (frais, conservés, bruts ou élaborés), sur les critères d'usage (aliments pour le petit déjeuner, le plat « principal », les desserts), sur les critères fonctionnels (aliments plaisir, aliments diététiques, ...), ou sur les critères nutritionnels (présence de protéines, de glucides, de lipides, de substances vitaminiques, minérales,...).

## SECTION I . LES ALIMENTS SOLIDES

Les aliments solides se divisent classiquement en deux sous catégories de denrées, à savoir les denrées végétales et d'origine végétale (§1) et les denrées animales et d'origine animale (§2).

### §1 . LES DENREES VEGETALES ET D'ORIGINE VEGETALE

Parmi ces aliments il convient de distinguer d'un côté la denrée végétale en elle-même.

Et d'un autre côté les produits qui en sont issus et ses différentes « formulations »<sup>733</sup>.

Expliquons-nous.

**126. Les produits sucrés** - La betterave sucrière<sup>734</sup>, la canne à sucre<sup>735</sup> sont à l'origine de la

---

733 Autrement dit ont une composition élaborée ne se limitant pas à une seul et unique constituant.

734 ▪ La betterave sucrière est constitutive d'un produit alimentaire en soi tout du moins si elle n'est pas destinée à l'industrie non alimentaire (production de biocarburants, de biocombustibles,...).

▪ V. également en ce sens : Conseil National de l'Alimentation, Avis (9 novembre 2004) n°48 sur la préparation de l'entrée en vigueur, au 1er janvier 2005, de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises, p. 15

▪ Le sucre de la betterave : La racine (le pivot) est constituée de 75% d'eau, de 25% de matières sèches comprenant 5% de pulpe et 75% de sucre. Le processus de fabrication du sucre « a lieu pendant sa première année de vie. Il est stocké dans la racine qui est presque complètement enfouie dans le sol et mesure de 15 à 35 cm de long. La betterave est alors récoltée car si on la laissait poursuivre son cycle végétatif, elle entrerait en phase reproductive et utiliserait, l'année suivante, tout le sucre afin de fabriquer des graines ».

▪ La production de la betterave : « L'arrachage se fait mécaniquement. Une même machine permet d'effectuer ce travail : elle comporte à l'avant une effeuilleuse et à l'arrière une arracheuse. Avant le transport, les déterreuses assurent le nettoyage des betteraves. Le transport n'est pas une mince affaire car il faut faire vite : les betteraves arrachées perdent très vite de leur teneur en sucre. Pendant les deux ou trois mois de récolte, les sucreries travaillent jour et nuit ».

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.lesucre.com/article.php?id=25>>

▪ V. sur la betterave sucrière :

SAILLARD E., *Betterave et sucrerie de betterave (Production de la betterave et technique sucrière)*, Baillière et fils, 1923, 591 p.

Institut Technique Français de la betterave industrielle, *Betterave sucrière : progrès technique et environnement*, Institut Technique Français de la betterave industrielle, 2007, 63 p.

735 ▪ « La canne est une plante vivace : elle repousse spontanément après chaque coupe. Mais, au bout de quelques années (4 à 7 ans), la plante vieillit et il faut la remplacer. On arrache les vieilles souches et l'on prépare des sillons dans lesquels seront placées des boutures (morceaux de tiges de canne d'environ 30 cm possédant en général trois bourgeons ou yeux) qu'on recouvre de terre. Très vite, les premières pousses vont apparaître mais il faut attendre environ un an pour que la canne parvienne à son cycle de floraison. Celui-ci dure de deux à trois mois et sa fin annonce l'achèvement de la croissance et l'arrivée à maturité de la plante. C'est à ce moment-là qu'intervient le mécanisme de la photosynthèse qui, sous la double action de la sécheresse et de la fraîcheur nocturne, aboutit à la formation de saccharose. Celui-ci s'accumule dans la tige où il se répartit de façon inégale, le sommet appelé « bout blanc » étant le moins riche ». La tige peut alors être coupée « aussi près que possible du sol puis étêtée. Excepté dans les pays les moins avancés où ce travail se fait encore à la main, les cannes sont, le plus souvent, coupées puis ramassées par des moyens mécaniques (tronçonneuses-chargeuses, chargeuses à grappins). Comme elles se détériorent très vite, camions et tracteurs les conduisent sans délai à l'usine. La canne doit impérativement passer au moulin entre 12 et 36 heures après sa coupe ».

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.lesucre.com/article.php?id=24>>

production de sucre<sup>736</sup> blanc cristallisé que l'unique Organisation Commune des Marchés<sup>737</sup> (ci-après « OCM unique ») mise en place par le règlement (CE) n°1234/2007 du 6 juin 2008<sup>738</sup>, définit comme étant le « *sucré non aromatisé, non additionné de colorants ni d'autres substances contenant, à l'état sec, 99,5% ou plus de saccharose* », et devant être en cristaux de granulation homogène et s'écouler librement<sup>739</sup>.

Et ce sucre blanc cristallisé peut à son tour permettre notamment<sup>740</sup> la production de sucre en poudre (ou sucre semoule)<sup>741</sup>, de sucre moulu en morceaux<sup>742</sup>, de sucre glace<sup>743</sup>, de sucre gélifiant<sup>744</sup>,...

Sucres qui sont quant à eux utilisés pour la fabrication<sup>745</sup> de produits tels que les confiseries<sup>746</sup>, et

---

• V. sur la canne à sucre :

FAUCONNIER R., *La canne à sucre*, Maisonneuve et Larose, 1991, 165 p.

FOURMONT L., *La canne à sucre et ses applications*, Thèse (Pharmacie) Paris XI, 1995

736 • V. sur le sucre :

KOEHL J-L., *Le sucre*, Economica, 1992, 131 p.

ABBOT E., *Le sucre : une histoire douce-amère*, FIDES, 2008, 118 p.

737 • Cette organisation offre un cadre juridique réglementant le marché intérieur, les échanges avec les pays tiers et les règles de concurrence.

• 21 organisations communes de marché (OCM) existaient et portaient notamment sur : la viande porc (règlement (CEE) n°2759/75 du 29 octobre 1975) ; les œufs (règlement (CEE) n°2771/75 du 29 octobre 1975) ; la viande de volaille (règlement (CEE) n°2777/75 du 29 octobre 1975) ; les bananes (règlement (CEE) n°404/93 du 13 février 2003) ; les fruits et légumes (règlement (CE) n°2200/96 du 28 octobre 1996) ; les produits transformés à base de fruits et légumes (règlement (CE) n°2201/96 du 28 octobre 1996) ; la viande bovine (règlement (CE) n°1254/1999 du 17 mai 1999) ; le lait et les produits laitiers (règlement (CE) n°1255/1999 du 17 mai 1999) ; les viandes ovine et caprine (règlement (CE) n°2529/2001 du 19 décembre 2001) ; les céréales (règlement (CE) n°1784/2003 du 29 septembre 2003) ; le riz (règlement (CE) n°1785/2003 du 29 septembre 2003) ; l'huile d'olive et les olives de table (règlement (CE) n°856/2004 du 29 avril 2004) ; le sucre (règlement (CE) n°318/2006 du 20 février 2006) ; et les produits vitivinicoles.

738 Règlement (CE) n°1234/2007 du 6 novembre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») (JOCE n°L299, 16 novembre 2007, pp. 1-149)

739 Annexe III - Partie I de l'« OCM unique »

740 Puisque existent également le sucre candi, la cassonade, la vergeoise,...

741 Sucre obtenu après le broyage et le tamisage du sucre blanc cristallisé.

742 Sucre obtenu par réhumidification, compression et moulage du sucre cristallisé.

743 Sucre obtenu après le broyage très fin du sucre blanc cristallisé.

744 Sucre obtenu à partir du sucre blanc cristallisé auquel sont ajoutés des ingrédients (pectine naturelle de fruits, acide citrique).

745 En 2007, 3 millions de tonnes de sucre ont été utilisées en France dont 450 000 tonnes pour le sucre de bouche (15%), 1 590 000 tonnes pour les industries alimentaires (53%), 180 000 tonnes pour les industries chimique et pharmaceutique (6%), et 780 000 tonnes pour l'alcool et l'éthanol (26%).

Jusqu'en 1960, le sucre de bouche représentait 50% des ventes de sucre en France. Au début des années 1970, on passait à environ 45 %, puis à 40 % au début des années 1980. Actuellement, il représente à peine plus de 20 % des ventes.

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.lesucre.com/article.php?id=43>>

746 V. Décret du 20 décembre 1910 portant sur l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne la sucrerie, la confiserie et la chocolaterie (JORF, 20 décembre 1910, pp. 10291 et s.).

particulièrement le chewing-gum<sup>747</sup> que l'article 2 du règlement *Food Law* inclut expressément dans la définition de l'aliment.

**127. Les produits céréaliers<sup>748</sup>** - De la même manière des produits céréaliers (froment dur, froment tendre, orge, maïs, sorgho,... ainsi que le riz qui pour sa part est défini par l'« OCM unique »<sup>749</sup>) qui doivent avoir « *une couleur propre à ces céréales, et être exempts de flair, de prédateurs vivants à tous leurs stades de développement* »<sup>750</sup>, tout en étant conformes à des critères de qualité minimale (teneur en humidité, pourcentage d'éléments n'étant pas des céréales de base de qualité irréprochable, taux de protéine,...<sup>751</sup>), peuvent être la matière première de denrées comme les pâtes<sup>752</sup> ou bien encore la

---

747 Chewing-gum qui selon le décret n°81-1112 du 15 décembre 1981 portant application de la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de service en ce qui concerne les gommes à mâcher ou chewing-gums (JORF, 17 décembre 1981, pp. 3435 et s.), est un « *produit destiné à être mastiqué et dont une partie est ingérée. Ce produit est composé d'une base élastique, dénommée gomme de base, insoluble dans l'eau, d'origine naturelle, synthétique ou mixte constituée de substances ne présentant aucun danger pour la santé publique à laquelle peuvent être ajoutés des produits d'addition autorisés ainsi que des denrées alimentaires* ». - Article 2

748 V. Agence Française de Normalisation, *Céréales et produits céréaliers*, 1991, 360 p.  
Institut Technique des Céréales et des Fourrages, *La filière céréalière française*, Lavoisier Industrie, 1998, 57 p.  
ABECASSIS J., *La filière céréalière*, Quae, 2009, 169 p.

749 ▪ Selon l'Annexe III - Partie I de cette « OCM unique », il convient d'entendre par riz à grains ronds, celui dont la longueur des grains est inférieure ou égale à 5,2 mm et dont le rapport longueur/largeur est inférieur à 2, et par riz à grains moyens, celui dont la longueur est comprise entre 5,2 et 6 mm, et dont le rapport est inférieur à 3.

Par ailleurs, l'OCM établit également une distinction entre le riz paddy, qui est muni de sa balle (c'est-à-dire son enveloppe) après battage ; le riz décortiqué dont la balle a été éliminée ; le riz semi-blanchi qui est du riz paddy dont on a éliminé la balle mais aussi une partie du germe et tout ou partie des couches extérieures du péricarpe (paroi du riz).

• V. sur le riz :

ANGLADETTE A., *Le riz*, PUF, 1967, 126 p.

MENAGER S., *Le riz : céréale du monde, aliment universel*, Thèse (Pharmacie) Nantes, 1999

750 Article 4.2 du règlement (CE) n°687/2008 du 18 juillet 2008 fixant les procédures de prise en charge des céréales par les organismes payeurs ou les organismes d'intervention ainsi que les méthodes d'analyse pour la détermination de la qualité (JOCE n°L192, 19 juillet 2008, pp. 20-49).

751 Par exemple pour le froment dur :

- la teneur maximale en humidité doit être de 14,5%.

- le pourcentage maximal d'éléments n'étant pas de qualité irréprochable est de 12%, avec un maximum de : 6% de grains brisés ; de 5% d'impuretés constituées par des grains (grains échaudés, grains attaqués par les prédateurs, grains présentant des colorations du germe, grains chauffés par séchage) ; de 5% de grains mouchetés et/ou fusariés ; 4% de grains germés ; et 3% d'impuretés diverses (graines étrangères, grains avariés, balles, ergot, grains cariés, insectes morts et fragments d'insecte).

- le taux minimal de protéine est de 11,5%.

Source : Annexe I du règlement (CE) n°687/2008

752 ▪ Selon l'article 1er du décret n°55-1175 du 31 août 1955 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes (JORF, 4 septembre 1955, pp. 8855 et s.), « *seuls peuvent porter la dénomination « pâtes alimentaires » les produits prêts à l'emploi culinaire, préparés par pétrissage, sans fermentation, de semoule de blé pur additionnée d'eau potable et soumise à des traitements physiques appropriés tels que tréfilage, laminage, séchage, leur donnant l'aspect consacré par les usages* ». Et l'article 2 de ce même texte de préciser que sont autorisées les additions suivantes : « *le sel ; les œufs ; le gluten, le lait ou le lait écrémé ; les légumes frais ; les sucs ou extraits de légumes, ainsi que les aromates* ».

• Dans la pratique, le blé dur est utilisé, blé qui se distingue du blé tendre par le fait qu'il se fragmente en semoule. Dans la fabrication des pâtes, la proportion du mélange est alors de 4/5ème de semoule et de 1/5ème d'eau, fabrication qui appelle plusieurs étapes :

1 - le mélange qui est effectuée par le semoulier (mélanger au sein d'une trémie les variétés de blé dur).

farine<sup>753</sup> qui elle-même sert à la production de pain<sup>754</sup>, de pâtisseries<sup>755</sup>, de viennoiseries<sup>756</sup>, ou de

---

2 - l'élimentation des corps étrangers qui nécessite un passage dans plusieurs machines : les séparateurs, munis de grilles et d'un système d'aspiration, qui dégrossissent le nettoyage ; les épierreurs à sec qui éliminent les pierres par densité ; les trieurs qui répartissent les grains selon leur longueur ; les tables densimétriques qui séparent le blé léger, contenant beaucoup de grains indésirables, du blé lourd ; les brosses et les laveuses qui viennent parfaire le nettoyage qui sera suivi d'un essorage.

Puis, le blé est envoyé dans des « cellules de repos » où il reste de 2 à 10 heures durant lesquelles l'humidité acquise au lavage se répartit dans la partie périphérique du grain, ce qui le rend plus souple et l'empêche de se briser lors de la mouture. Puis, il est à nouveau brossé et humidifié jusqu'à ce qu'il soit « apte » à subir la mouture.

3 - la mouture : Elle nécessite trois phases :

\*Le broyage qui s'exécute progressivement sur des appareils munis de deux cylindres cannelés disposés parallèlement sur un axe horizontal, tournant en sens inverse et à une vitesse différentielle. Cette étape inclut six opérations. Le premier broyeur fend le grain, les suivants détachent l'amande du son. Les produits les plus épurés proviennent du second et du troisième broyeur qui enlèvent le centre de l'amande. Les broyeurs suivants donnent des produits de moins en moins purs destinés à terme à l'alimentation animale.

\*Le blutage permet de trier les produits selon leur grosseur, c'est le classement granulométrique. Cette opération se fait par tamisage sur des machines appelées planchisters, sortes de caisses garnies de tamis superposés, et soumises à un mouvement giratoire. A l'issue de cette étape, six à sept produits différents sont obtenus dûment calibrés mais hétérogènes en qualité. On trouve ainsi des semoules propres, des semoules avec un peu de son et quelques pellicules de son.

\*Le sassage permet d'éliminer les fragments de son adhérant encore aux particules d'amandes. La semoule est ainsi complètement purifiée.

4 - l'empâtement : La semoule et l'eau sont placées dans une cuve équipée de pales rotatives hélicoïdales où elles sont malaxées sous vide afin d'obtenir un mélange homogène sans bulles d'air.

5 - le pétrissage : Le mélange pâteux obtenu précédemment est dirigé vers une presse continue et subit une action combinée de pétrissage et de pressage sous l'effet d'une vis d'Archimède qui tourne autour de son axe dans la goulotte de la presse et qui le fait avancer, tout en lui appliquant une forte pression : de 90 à 150 kg par cm<sup>2</sup>.

6 - le tréfilage : Il consiste à faire passer la pâte par des moules pour lui donner sa forme définitive. Dans le cas de pâtes longues comme les spaghettis, il s'agit d'un moule rectangulaire, long et étroit, d'où les pâtes sont extrudées en écheveaux continus d'1 mètre, puis directement suspendus par chevauchement sur des cannes horizontales. Ces spectaculaires « rideaux de pâtes » sont ensuite conduits vers l'enceinte des séchoirs.

7 - le séchage : Dans un premier temps, elles sont pré-séchées par une ventilation d'air chaud, (80°C) durant quelques minutes pour leur permettre de durcir en surface sans être déformées. Puis, elles sont progressivement séchées dans un long tunnel dans lequel souffle un air chaud (entre 70 et 100°C) pour en abaisser l'hygrométrie de 32% à 12,5% qui représente le taux optimal de stabilisation pour une conservation de longue durée. Après cette ultime étape, les pâtes seront stockées puis ensachées.

Source [En ligne] Disponible sur : <[http://www.decouverte-industries-alimentaires.com/process\\_la+fabrication+des+pates\\_4-61.html](http://www.decouverte-industries-alimentaires.com/process_la+fabrication+des+pates_4-61.html)>

753 ▪ Parmi les farines, celle au blé est le produit résultant de la mouture exclusive de l'amande du grain de blé nettoyé et industriellement propre, étant entendu que la qualité du blé est basée sur les normes communautaires du blé sain, loyal et marchand. - *BID*, 1984, n°6, p. 4 (V. *Base de données - Lamyline - Partie IV : Les denrées alimentaires végétales et d'origine végétale*)

▪ V. sur les différentes farines : Association générale des producteurs de blé, *Le blé, la farine, le pain*, Epi, 1995, 56 p.

754 ▪ Selon l'article 2 du décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1906 en ce qui concerne certaines catégories de pains (JORF, 14 septembre 1993, pp. 12840 et s.) : « *Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de : « pain de tradition française », « pain traditionnel français », « pain traditionnel de France » ou sous une dénomination combinant ces termes les pains, quelle que soit leur forme, n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration, ne contenant aucun additif et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :*

1° *Etre composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ;*

2° *Etre fermentée à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et de levain, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire ;*

3° *Eventuellement, contenir, par rapport au poids total de farine mise en oeuvre, une proportion maximale de :*

a) *2% de farine de fèves ; b) 0,5% de farine de soja ; c) 0,3% de farine de malt de blé ».*

▪ V. sur le pain : CERVERO F. et JENSEN T., *Le pain*, Elsevier, 2006, 911 p.

755 ▪ Selon le répertoire des dénominations de vente des gâteaux (V. *Base de données - Lamy Dehove - Partie IV : Les denrées alimentaires végétales et d'origine végétale*), la tarte constitue « *une pâtisserie ronde ou rectangulaire, composée d'un fond (pâte brisée, sucrée, sablée, feuilletée) et d'une garniture (fruits, crème pâtissière, frangipane, ...)* ; la pâte à tarte est composée de farine, de matières grasses et, éventuellement, d'œufs et de matières sucrantes ».

▪ V. GLATRE E., *Dictionnaire de la pâtisserie*, BDI, 2007, 359 p.

▪ Existent également des produits pour pâtisseries, comme par exemple le sucre vanillé qui selon le Code d'usage doit être constitué d'un mélange de saccharose et d'extrait naturel de vanille correspondant à une mise en œuvre d'au moins 15 g de gousses de vanille pour 100 g de produit fini.

biscuits<sup>757</sup>.

## 128. Les produits chocolatés - Et ce « schéma » concerne tout autant les produits chocolatés.

A l'origine les fèves de cacao<sup>758</sup> permettent la production de cacao en poudre<sup>759</sup>, mais aussi de chocolat<sup>760</sup> qui selon la directive 2000/36/CE<sup>761</sup> est le « *produit obtenu à partir de cacao et de sucres contenant pas moins de 35% de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins 14% de cacao sec dégraissé* »<sup>762</sup>.

Chocolat qui lui-même peut être la matière première de chocolat de « ménage »<sup>763</sup> ou bien encore de confiseries<sup>764</sup>.

---

756 ▪ Selon le Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie (CTMP), le croissant au beurre est celui qui est fabriqué à partir d'une recette composée pour 1 kg de farine, de 550 ml d'eau, 20 g de sel, 120 g de sucre, 40 g de levure fraîche, et 500 g de beurre de tourage, le croissant devant peser pour sa part entre 50 et 40 g.

▪ V. sur les viennoiseries : MASO Y GUELL RIVET L., *Viennoiseries*, SAEP, 2006, 93 p.

757 ▪ Selon le répertoire des dénominations de vente des gâteaux, « *croquant et sec le bretzel est un biscuit salé, souvent décoré de cristaux de sel ; sa forme du nœud est caractéristiques ; les ingrédients du bretzel sont la farine et le sel* ». (V. Infra §305)

▪ V. sur les biscuits : GIACHETTI I., *Les biscuits*, Syndicat National de la Biscuiterie Française, 1994, 143 p.

758 ▪ Concrètement pour obtenir ce cacao (amande de cacao et beurre de cacao), les fèves du cacaoyer sont ramassées, pré-nettoyées afin de les débarrasser de leurs matières étrangères et d'écartier les fèves défectueuses. Puis elles sont pré-séchées pour faciliter la séparation postérieure de la coque, et sont concassées la coque étant alors éliminée par ventilation. C'est alors que les débris de cotylédons (feuilles constitutives de la fève) sont torréfiées avant d'être transformés dans des broyeurs en pâte liquide (pâte de cacao ou masse de cacao), pâte qui est ensuite affinée pour obtenir des tourteaux de cacao (pâte débeurrée).

▪ V. LERY F., *Le cacao*, 3ème édition, PUF, 1971, 124 p.

759 ▪ Pour fabriquer ce cacao en poudre, une fois les tourteaux obtenus, ils sont concassés pour obtenir de la poudre de cacao.

▪ Ce cacao en poudre doit contenir 20% de beurre de cacao et pas plus de 9% d'eau, sauf s'il s'agit de cacao maigre, dans quel cas la teneur en beurre de cacao doit être inférieure. - Annexe I.A.2.a de la directive 2000/36/CE.

760 ▪ Pour fabriquer ce chocolat, la masse de cacao est mélangée aux autres matières premières, l'ensemble étant malaxé jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui par suite est broyée. S'en suit alors le « conchage » (agitation constante à chaud), la pâte obtenant alors sa finesse, le « tempérage » (mise à température permettant la stabilisation stable du beurre du cacao), le chocolat étant brillant et cassant, et peut alors être moulé et/ou enrobé.

▪ V. CUVELIER P., *Le chocolat*, Flammarion, 2007, 82 p.

761 Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L197, 3 août 2000, pp. 19-26).

762 Annexe I.A.3 de la directive 2000/36/CE

763 Par exemple le chocolat de ménage au lait qui est le « *produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient : pas moins de 20% de matière sèche totale de cacao ; pas moins de 20% de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique ; pas moins de 2,5% de cacao sec dégraissé ; pas moins de 5 % de matière grasse lactique ; pas moins de 25% de matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique)* ». - Annexe I.A.5 de la directive 2000/36/CE

764 Comme les bonbons de chocolat ou pralines qui doivent être constitués :

- de chocolat fourré.

- ou de chocolat, de chocolat au lait, de chocolat de ménage de lait, ou de chocolat blanc, ainsi que d'autres matières comestibles, dès lors que le chocolat représente au moins 25% du produit fini. – Annexe I.A.10 de la directive 2000/36/CE

NB 1 : Parmi ces matières comestibles, ne peuvent être ajoutées des graisses animales ne provenant pas exclusivement du lait. Alors que les arômes

**129. Les produits gras** - En ce qui concerne les produits gras, à titre d'exemple les fruits de l'olivier<sup>765</sup> peuvent permettre la fabrication d'huile d'olives<sup>766</sup> qui suivant les opérations de production<sup>767</sup> et la partie de l'olive utilisée peut être une « huile de grignons d'olive »<sup>768</sup>, ou une « huile d'olive vierge » si elle est « obtenue à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, le fruit n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration, à l'exclusion des huiles obtenues à l'aide de solvants ou d'adjuvants à action chimique ou biochimique, ou par des procédés de réestérification, et de tout mélange avec des huiles d'autre nature »<sup>769</sup>.

Huile qui peut notamment être un constituant de la tapenade qui selon le Code des pratiques loyales des olives de table<sup>770</sup>, est une pâte finement broyée « à base d'olives noires, de câpres, d'anchois,

---

imitant la saveur naturelle du chocolat sont également interdits.

NB 2 : En revanche, en sus du beurre de cacao, des matières grasses végétales peuvent être ajoutés (Illipé, illipé de Bornéo ou Tengawang Shorea spp. ; Huile de palme *Elaeis guineensis*, *Elaeis olifera* ; Sal Shorea *robusta* ; Karité *Butyrospermum parkii* ; Kokum gurgi *Garcinia indica* ; Noyaux de mangue *Mangifera indica*) si leur addition ne dépasse 5% du produit après déduction du poids total de toute autre matière comestible, et s'il est indiqué sur le produit : « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao ».

NB 3 : La quantité totale de l'ensemble des matières comestibles ajoutées ne peut dépasser 40% du produit.

765 V. sur l'olive : ANGINOT P., *L'olive : de l'art à la table*, Libris, 2003, 102 p.

766 V. RAVIER M., *L'huile d'olive : production, utilisation, conseils*, La Nouvelle Librairie, 1984, 63 p.

MORAL J-M., SCOTTO E. et FORGE B., *L'huile d'olive*, Editions du Chêne, 2002, 183 p.

767 Suite à la cueillette des olives, elles sont triées au moulin où sont donc éliminés les éléments étrangers, avant d'être lavées à froid. S'en suit le broyage (ou détritage) afin d'obtenir une pâte provenant des sucs de l'olive dont les parois des cellules ont été brisées. (NB : les olives ne sont pas dénoyautées puisque ce noyau contient un antioxydant propre à la conservation naturelle de l'huile). Puis l'extraction au cours de laquelle sont séparées la phase liquide (eau-huile) et la phase solide (grignons). L'huile et l'eau sont séparées.

768 L'huile de grignons d'olive est l'« huile obtenue par assemblage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge, autre que lampante, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 1 g pour 100 g ». Cette huile peut être brute si elle est « obtenue à partir de grignons d'olive par traitement aux solvants ou par des procédés physiques, ou huile correspondant, à l'exception de certaines caractéristiques bien déterminées, à une huile d'olive lampante, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature, et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie ». Ou raffinée si elle est « obtenue par le raffinage d'huile de grignons d'olive brute, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 0,3 g pour 100 g ». – Annexe XVI.4 à 6 de l'« OCM unique »

769 • Annexe XVI.1 de l'« OCM unique »

- Huile d'olive vierge qui peut être « vierge extra » si « leur acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 g pour 100 g », « vierge » si cette acidité est au maximum de 2 g, et « lampante » si cette limite de 2 g est dépassée.

- Huile d'olive vierge qui peut également être raffinée avec « une acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 0,3 g pour 100 g ». - Annexe XVI.2 de l'« OCM unique »

770 Selon le Code des pratiques loyales des olives de table qui sert de référence au contrôle de la DGCCRF, l'olive de table « est le fruit de certaines variétés de l'olivier cultivé (*Olea europea sativa* Höffig et Link) particulièrement reconnues propres à cette destination ». Leurs qualités résident « dans la bonne proportion de chair par rapport au noyau, dans la finesse de cette chair, sa fermeté, son craquant, sa facilité à se détacher du noyau, la minceur de sa peau, la ténuité du noyau et la qualité de sa surface ».

Plus précisément les olives vertes sont les « fruits de couleur vert franc à vert-jaune, brillant ou pruiné, récoltés au moment où ils ont atteint leur complet développement mais nettement avant la véraison ». Les olives noires mûres sont celles issues des « fruits cueillis à maturité, riches en huile, ayant acquis une teinte noire brillante ou mate, ou noir violacé ou brun noir, non seulement sur la peau mais dans l'épaisseur de la chair ». Tandis que tant pour ces olives vertes que noires, divers ingrédients peuvent être employés : sel, sucre, vinaigre, huile, épices,...

Source Base de données – Lamy Dehove – Partie IV : Les denrées alimentaires végétales et d'origine végétale

*d'aromates, et (donc) d'huile d'olive »<sup>771</sup>.*

**130. Les fruits et légumes<sup>772</sup>** - Et toujours parmi ces produits végétaux et d'origine végétale, les fruits et légumes, depuis le règlement (CE) n°1221/2008 du 5 décembre 2008<sup>773</sup>, doivent être conformes à une norme générale de commercialisation<sup>774</sup>, fixant des exigences minimales en matière de qualité puisqu'ils doivent être entiers, sains, exempts d'humidité extérieure anormale, de toute odeur ou saveurs étrangères, et pratiquement exempts de corps étrangers visibles, de parasites, d'altérations de la pulpe dues à des parasites<sup>775</sup>.

En matière de maturité puisqu'ils doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante, tout en permettant la poursuite du processus de maturation<sup>776</sup>.

Et en matière de marquage puisque doit être mentionné le nom complet du pays d'origine<sup>777</sup>.

Tous à l'exception néanmoins d'une part des champignons<sup>778</sup>, des amandes amères, des graines de

---

771 Préparation pouvant comporter des ingrédients facultatifs comme le Cognac ou l'eau-de-vie.

772 V. le site du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) : <http://www.ctifl.fr>

773 Règlement (CE) n°1221/2008 du 5 décembre 2008 modifiant le règlement (CE) n°1580/2007 portant modalités d'application des règlements (CE) n°2200/96, (CE) n°2201/96 et (CE) n°1182/2007 dans le secteur des fruits et légumes en qui concerne les normes de commercialisation (JOCE n°L336, 13 décembre 2008, pp. 1-80)

774 Par « souci de simplification » (Considérant 3 du règlement (CE) n°1221/2008) ont ainsi été abrogés les normes de commercialisation applicables à 26 types de fruits et légumes à savoir : les poireaux, les aubergines et les courgettes (règlement (CEE) n°1292/81) ; les oignons (règlement (CEE) n°2213/83) ; les choux pommés, les choux de Bruxelles, les céleris à côtes, les épinards et les prunes (règlement (CEE) n°1591/87) ; les concombres (règlement (CEE) n°1677/88) ; les avocats (règlement (CEE) n°831/97) ; les aulx (règlement (CE) n°2288/97) ; les choux-fleurs et artichaux (règlement (CE) n°963/98) ; les carottes (règlement (CE) n°730/1999) ; les prunes (règlement (CE) n°1168/1999) ; les poivrons (règlement (CE) n°1455/1999) ; les asperges (règlement (CE) n°2377/1999) ; les pois (règlement (CE) n°2561/1999) ; les raisins de table (règlement (CE) n°2789/1999) ; les tomates (règlement (CE) n°790/2000) ; les abricots (règlement (CE) n°851/2000) ; les noix communes en coque (règlement (CE) n°175/2001) ; les haricots (règlement (CE) n°912/2001) ; les laitues, chicorées frisées et scaroles (règlement (CE) n°1543/2001) ; les melons (règlement (CE) n°1615/2001) ; les agrumes (règlement (CE) n°1799/2001) ; les poireaux (règlement (CE) n°2396/2001) ; les fraises (règlement (CE) n°843/2002) ; les noisettes en coques (règlement (CE) n°1284/2002) ; les artichauts (règlement (CE) n°1466/2003) ; les pommes (règlement (CE) n°85/2004) ; les poires (règlement (CE) n°86/2004) ; les cerises (règlement (CE) n°214/2004) ; les kiwis (règlement (CE) n°1673/2004) ; les pêches et aux nectarines (règlement (CE) n°1861/2004) ; les pastèques (règlement (CE) n°1862/2004) ; les champignons de couche (règlement (CE) n°1863/2004) ; les choux pommés (règlement (CE) n°634/2006).

Les fruits et légumes non concernés par les normes spécifiques de commercialisation, sont donc désormais soumis aux normes communes.

775 Annexe I. Partie A.1 du règlement (CE) n°1221/2008

776 Annexe I. Partie A. 2 du règlement (CE) n°1221/2008

777 « Dans le cas des produits originaires d'un État membre, cette mention est rédigée dans la langue du pays d'origine ou dans toute autre langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination. Dans le cas des autres produits, elle est rédigée dans une langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination ». - Annexe I. Partie A.4 du règlement (CE) n°1221/2008

778 Si ce n'est les champignons de couche qui ne sont autres que les « célèbres » champignons de Paris.



pignon doux, et des amandes, noisettes, noix sans coquilles<sup>779</sup>, qui sont soumis à des « normes de commercialisation à l'intérieur d'une région de production donnée ».

Et d'autre part des fruits et légumes qui font l'objet de normes de commercialisation spécifique plus précises<sup>780</sup> tant sur le plan qualitatif (caractéristiques minimales, maturité, classification, calibrage), que sur le plan formel (homogénéité et conditionnement, identification, nature du produit, origine du produit, caractéristiques commerciales, marque officielle de contrôle), étant en l'occurrence concernés les pommes, les agrumes, les kiwis, les pêches et nectarines, les poires, les fraises, les poivrons doux, les raisins de table, les tomates, et les laitues, chicorées, frisées et scaroles, (tous ces produits représentant à eux seuls 75% de la valeur des échanges de l'Union européenne<sup>781</sup>).

Tant de normes de commercialisation (« communes », « spécifiques », « à l'intérieur d'une région ») qui concernent des fruits et légumes frais qui peuvent donner lieu à d'autres sous produits.

Puisqu'ils peuvent être séchés comme les raisins secs des variétés « Moscatel », « Sultanine », et de

---

779 Article 1.3 ter du règlement (CE) n°1221/2008

780 • Par exemple, pour ce qui est du poivron doux, il est précisé que sont concernés ceux des variétés issues de « *Capsicum annuum* L. var. *annuum* », et que l'on peut distinguer les poivrons doux longs, les poivrons doux de forme carrée épointée, les poivrons doux de forme carré pointue, et les poivrons doux de forme aplatie.

- Qualité : Les poivrons doivent tous respecter les critères de qualité fixés par les normes communes de commercialisation, en étant également de surcroît bien développés, exempts de dégâts dus au gel, exempts de blessures non cicatrisées, exempts de brûlures dues au soleil, et munis de leur pédoncule.

- Catégorie : Les poivrons doivent être classés en deux catégories, à savoir :

\*La catégorie I, qui concerne les poivrons qui doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial en ce qui concerne leur développement, leur forme, et leur couleur, compte tenu de leur état de maturité

Ils doivent être : fermes, pratiquement exempts de tâches, le pédoncule pouvant être légèrement endommagé ou coupé, dès lors que le calice est intact.

\*La catégorie II, qui comprend les poivrons doux pouvant présenter : des défauts de forme et de développement ; des brûlures dues au soleil ou de légères blessures cicatrisées, dans la limite de 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée et de 1cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts ; des légères craquelures sèches et superficielles. Des poivrons qui peuvent également être moins fermes, et dont le pédoncule peut être endommagé ou coupé.

- Calibrage : Les poivrons doivent avoir une largeur en aucun cas inférieure à : 20 mm pour les poivrons doux longs ; de 40 mm pour les poivrons doux de forme carrée épointée et les poivrons doux de forme carré pointue ; de 55 mm pour les poivrons doux de forme aplatie.

- Présentation :

\*Homogénéité : Les emballages d'un poids net non supérieur à un kilo peuvent contenir des mélanges de poivrons doux de différentes couleurs et/ou de différents types commerciaux. Quant aux poivrons de type long, ils doivent être suffisamment uniformes en longueur.

\* Conditionnement : Le conditionnement doit permettre leur protection convenable, et être exempt de corps étrangers.

- Marquage : Identification (nom et adresse de l'emballer et/ou de l'expéditeur) ; Nature du produit (mentions poivrons doux, couleur, type commercial) ; Origine du produit (pays d'origine et éventuellement zone de production ou appellation national, régionale ou locale) ; caractéristiques commerciales (catégorie, calibre) ; Marque de contrôle officiel (facultative).

Source : Annexe I. Partie B. Partie 8 du règlement (CE) n°1221/2008

• Pour tous les fruits et légumes n'étant pas classés dans la catégorie « Extra », ce qui en l'occurrence concerne tous les poivrons, cette catégorie n'existant pas pour ces produits, il est possible que les produits présentent un défaut de fraîcheur et de turgescence (c'est-à-dire de gonflement), ainsi qu'une légère détérioration dus à leur développement et à leur caractère périssables. - Articles 1.2.b et 1.2.c du règlement (CE) n°1221/2008

781 Source Base de données – Lamy Dehove – Partie IV : Les denrées alimentaires végétales et d'origine végétale

« Corinthe », qui selon le règlement (CE) n°1666/1999<sup>782</sup> doivent présenter des qualités minimales<sup>783</sup> différentes de celles exigées pour les produits frais, et une teneur en eau délimitée suivant que ce raisin soit ou non avec pépins<sup>784</sup>.

Puisqu'ils peuvent être appertisés comme les tomates pelées dont la composition est fixée par le règlement (CEE) n°1764/86<sup>785</sup>.

Puisqu'ils peuvent permettre la production de sirops, de jus de fruits, de jus de légumes, de potages<sup>786</sup>, ou bien encore de confitures<sup>787</sup>, de marmelades<sup>788</sup>, de gelées<sup>789</sup>, de crèmes de marrons<sup>790</sup> qui sont définis par la directive 2001/113/CE<sup>791</sup>.

**131. Les plantes récoltées** - Mais alors que nous aurions pu également évoquer le cas du sel et de son utilisation dans de nombreuses denrées, ou bien encore du café ou du thé dont les déclinaisons sont multiples, il nous faut nous référer à l'article 2 du règlement *Food Law* puisque celui-ci précise que

---

782 Règlement (CE) n°1666/1999 du 28 juillet 1999 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 2201/96 en ce qui concerne les caractéristiques minimales de commercialisation de certaines variétés de raisins secs (JOCE n°L197, 29 juillet 1999, pp. 32-35)

783 V. Annexe 2.1 et Annexe.2.2 du règlement (CE) n°1666/1999

784 La teneur en eau des raisins secs ne doit pas être inférieure à 13 %, et supérieure à 31 % pour le type Malaga Muscatel, à 23 % pour les variétés avec pépins et à 18 % pour les variétés sans pépins et les raisins de Corinthe.

785 Selon l'article 4.1 de ce règlement peuvent être ajoutés à ces tomates, de l'eau, du jus de tomates, des concentrés de tomates, du sel, des épices naturelles, des herbes aromatiques et des aromes naturels.

Quant aux tomates en elles-mêmes, elles « doivent être exemptes de saveurs ou d'odeurs étrangères au produit ; leur couleur doit être caractéristique de la variété utilisée et des tomates pelées convenablement transformées ; elles doivent être pratiquement exemptes de peaux, et être pratiquement exemptes d'unités endommagées ». – Article 4.2 du règlement (CEE) n°1764/86

786 V. Décret n°54-1163 du 19 novembre 1954 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne les bouillons et potages (JORF, 23 novembre 1954, pp. 10960 et s.)

787 La confiture est « le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée de sucres, de pulpe et/ou de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau. La confiture d'agrumes peut toutefois être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles et/ou en tranches. La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n'est pas inférieure à : 350 g en général ; 250 g dans le cas des groseilles, sorbes, fruits de l'argousier, cassis, cynorhodons et coings ; 150 g dans le cas du gingembre ; 160 g dans le cas des anacardes ; 60 g dans le cas des fruits de la passion ». - Annexe I.I de la directive 2001/113/CE

788 La marmelade est « le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, d'eau, de sucres et d'un ou de plusieurs des produits suivants, obtenus à partir d'agrumes : pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces. La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n'est pas inférieure à 200 g dont au moins 75 g proviennent de l'endocarpe ». - Annexe I.I de la directive 2001/113/CE.

789 La gelée est « le mélange, suffisamment gélifié, de sucres et du jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou de plusieurs espèces de fruits. La quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1 000 g de produit fini n'est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de la confiture ». - Annexe I.I de la directive 2001/113/CE

790 « La crème de marrons » est « le mélange, porté à la consistance appropriée, d'eau, de sucres et au minimum de 380 grammes de purée de marrons (*Castanea sativa*) pour 1 000 g de produit fini ». - Annexe I.I de la directive 2001/113/CE

791 Directive 2001/113/CE du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 67-73).

les plantes avant leur récolte ne constituent pas des aliments, quand bien même lesdites plantes sont nutritives et saines<sup>792</sup>, comme les plantes céréalières, les plantes condimentaires, les plantes à épices, les plantes à féculents, les plantes fruitières, les plantes potagères, les plantes oléagineuses,... ou les plantes sucrières.

Si bien que si les produits d'origine végétale et les produits issus de leur transformation peuvent être considérés comme des produits alimentaires en soi dès le début de leur production, en revanche pour ce qui est des produits végétaux bruts, encore faut-il pour qu'ils puissent être alimentaires, qu'ils soient consommables en l'état, ou suite à une préparation en vue de la consommation humaine allant au-delà de leur seule culture.

Vérifions ce qu'il en est pour les denrées animales ou d'origine animale (§2).

## §2 . LES DENREES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE

**132. Les denrées d'origine animale issues d'animaux vivants** - Parmi ces denrées<sup>793</sup>, existent donc celles qui sont d'origine animale, et qui à l'instar des denrées d'origine végétale sont des produits alimentaires à part entière, produits qui deviennent même des substances contenues dans d'autres produits davantage élaborés.

A l'image des œufs qui font l'objet de normes de commercialisation spécifique<sup>794</sup> dans le cadre de

---

792 BOIS D., *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges : histoire, utilisation, culture*, Editions Rive Droite, 1996, 637 p.

793 ▪ En 2006 les Français ont acheté des denrées animales ou d'origine animale à hauteur de 242 grammes par jour et par personne pour un total de 48 milliards, soit 4,8% de leur budget total (pourcentage deux fois moindre en qu'en 1960).

▪ Parmi les dépenses d'aliments hors dessert, la viande représente à elle seule 57% des achats (viandes de boucherie et abattage : 24% ; préparations à base de viande : 23,5% ; viandes de volailles : 9,5%). Et si ces dépenses ont baissé depuis 1960, hormis pour les préparations à base de viande qui ont gagné 13 points, toujours est-il que les achats de viande sont plus importants que les achats de poisson. Ces derniers représentent en effet 17% des dépenses d'aliments hors dessert (contre 8% en 1960) : 11,4% pour les poissons et produits de la mer préparés (qui ont connu une hausse de près de 9 points depuis 1960), et 5,5% pour les produits de la pêche (qui sont restés stables). Viandes et poissons ne laissent que peu de places aux autres denrées animales ou d'origine animale, les œufs ne représentant que 2,1% des dépenses d'aliments hors dessert contre 4,9% en 1960.

Source : INSEE Première, *Le repas depuis 45 ans : moins de produits frais, plus de plats préparés*, INSEE, septembre 2008, 4 p.

794 ▪ Ainsi selon l'annexe XIV de l'« OCM unique », existent deux catégories d'œufs : les œufs de catégorie A ou « œufs frais », qui sont eux-mêmes classés en fonction de leur poids ; les œufs de catégorie B qui eux ne sont livrés qu'à l'industrie alimentaire (dans quel cas ils ne sont pas des aliments en soi, mais des substances alimentaires) ou non alimentaire (dans quel cas ils ne sont pas des aliments). - Annexe XIV de l'« OCM unique ».

▪ V. sur les œufs : NATHIER-DUFOUR N., *Les œufs et les ovoproduits*, Educagri, 2005, 78 p.

▪ L'œuf entier a un apport calorique de 160 calories pour 100 g (358 kcal/100 g de jaune d'œuf ; 50 kcal/100 g de blanc d'œuf). Il se caractérise par : sa richesse en protéine (œuf entier : 12,5% ; jaune d'œuf : 15,8% ; blanc d'œuf : 12%) ; sa richesse en lipides (œuf entier : 11,5% ; jaune d'œuf : 31,4% ; blanc d'œuf : 0,2%) ; son faible apport en glucides (œuf entier : 0,6 ; jaune d'œuf : 0,6% ; blanc d'œuf : 0%) ; sa richesse en fer, vitamine A, B2, B6 et D.

l'« OCM unique », et qui sont à l'origine des « ovoproduits » (« produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés »<sup>795</sup>).

Du miel qui est « la substance naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant des parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche »<sup>796</sup>. Miel que l'on retrouve par exemple dans nombre de plats cuisinés.

Du lait<sup>797</sup> de consommation<sup>798</sup> que celui-ci soit « cru »<sup>799</sup>, « entier »<sup>800</sup>, « écrémé »<sup>801</sup>, « demi-écrémé »<sup>802</sup>. Et qui peut entraîner la fabrication de laits de conserve partiellement ou totalement

---

795 Annexe I. 7.1 du règlement (CE) n°853/2004.

796 ▪ Annexe III – Partie VIII.1 de l'« OCM unique ».

▪ Miels dont les variétés sont déterminées :

En fonction de leur origine : miel de fleurs ou miel de nectars ; miel de miellat.

En fonction de leur mode de production et/ou de présentation : miel en rayons ; miel avec morceaux de rayons ; miel égoutté ; miel centrifugé ; miel pressé ; miel filtré.

▪ V. sur les caractéristiques de la composition du miel en tant que produit ou substance : Annexe II du décret n°2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du Code de la consommation en ce qui concerne le miel (JORF, 2 juillet 2003, pp. 11102 et s.)

▪ V. sur le miel : DEXTRAIT R., *Miel, cet aliment bénéfique*, 1999, Vivre en harmonie, 52 p.

797 Le lait s'entend du produit provenant de la traite d'une ou de plusieurs vaches, les dénominations devant indiquer clairement « lait de chèvre », « lait de brebis », « lait d'ânesse », s'il provient de ces animaux.

▪ V. sur le lait : BIRLOUEZ E., *Le lait, premier aliment de l'Homme*, Hachette, 2001, 125 p.

DEBRY G., *Lait, nutrition et santé*, TEC&DOC, 2005, 566 p.

▪ Le lait de vache a un apport moyen de 3,5% de protéine, de 5% de glucides, entre 2,5% et 5% de lipides (plus les vaches produisent du lait, moins il contiendra de lipides, et inversement), mais aussi et surtout de 125 mg/100 ml de calcium.

798 Ce lait « a un point de congélation qui se rapproche du point de congélation moyen constaté pour le lait cru dans la zone d'origine de la collecte ; a une masse supérieure ou égale à 1 028 grammes par litre constatée sur du lait à 3,5 % (m/m) de matière grasse et à une température de 20°C ou l'équivalent par litre lorsqu'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente ; contient un minimum de 2,9 % (m/m) de matière protéique, constaté sur du lait à 3,5 % (m/m) de matière grasse ou une concentration équivalente lorsqu'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente ». - Annexe III.III.3.d de l'« OCM unique ».

799 « Lait n'ayant pas été chauffé au-delà de 40°C ni soumis à un traitement d'effet équivalent ». – Annexe III.III.1.a de l'« OCM unique ».

800 « Lait traité thermiquement qui, en ce qui concerne sa teneur en matière grasse, répond à l'une des formules suivantes :

i) lait entier normalisé : un lait dont la teneur en matière grasse s'élève à 3,50 % (m/m) au minimum.

ii) lait entier non normalisé : un lait dont la teneur en matière grasse n'a pas été modifiée depuis le stade de la traite, ni par adjonction ou prélèvement de matières grasses du lait, ni par mélange avec du lait dont la teneur naturelle en matière grasse a été modifiée ». Annexe III.III.1.b de l'« OCM unique ».

801 « Lait traité thermiquement dont la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 1,50 % (m/m) au minimum et à 1,80 % (m/m) au maximum ». - Annexe III.III.1.c de l'« OCM unique ».

802 « Lait traité thermiquement dont la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 0,50 % (m/m) au maximum ». - Annexe III.III.1.d de l'« OCM unique ».

déshydratés<sup>803</sup>, de crème de lait<sup>804</sup>, de yaourts ou yoghourts<sup>805</sup>.

Mais aussi de fromages, c'est-à-dire de « produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse », et dont « la teneur minimale en matière sèche du doit être de 23 g pour 100 g d'un fromage »<sup>806</sup> qui peut être « blanc », « bleu », ou « fondu »<sup>807</sup>.

De beurre<sup>808</sup>, de trois quarts beurre<sup>809</sup>, de demi-beurre<sup>810</sup>, de matière grasse laitière à tartiner<sup>811</sup>.

---

803 Lait qui sont régis par la directive 2001/114/CE du 20 décembre 2001 relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L15, 17 janvier 2002, pp. 19-24) qui distingue :

- le lait partiellement déshydraté, c'est-à-dire « le produit liquide, sucré ou non, obtenu directement par élimination partielle de l'eau du lait, du lait entièrement ou partiellement écrémé ou d'un mélange de ces produits, éventuellement additionné de crème, de lait totalement déshydraté ou de ces deux produits, l'addition de lait totalement déshydraté ne dépassant pas, dans le produit fini, 25 % de l'extrait sec total provenant du lait ».

Lait qui peut prendre la forme de lait concentré non sucré : lait riche en matières grasses, lait concentré, lait concentré partiellement écrémé, lait concentré écrémé. Ou de lait concentré sucré : lait concentré sucré partiellement écrémé, lait concentré super écrémé.

- le lait totalement déshydraté, c'est-à-dire « le produit solide obtenu directement par élimination de l'eau du lait, du lait entièrement ou partiellement écrémé, de la crème ou d'un mélange de ces produits, et dont la teneur en eau n'excède pas 5 % en poids du produit fini ».

Lait qui peut prendre la forme de lait en poudre riche en matières grasses ou poudre de lait riche en matières grasses, de lait en poudre entier ou poudre de lait entier, de lait en poudre partiellement écrémé ou poudre de lait partiellement écrémé, ou bien de lait en poudre écrémé ou poudre de lait écrémé.

Source : Annexe de la directive 2001/114/CE, telle que modifiée par la directive 2007/61/CE du 26 septembre 2007 (JOCE n°L258, 4 octobre 2007, pp. 27-28).

804 Selon le décret n°80-313 du 23 avril 1980 portant application de l'article 11 de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de service en ce qui concerne les crèmes de lait destinées à la consommation humaine (JORF, 6 mai 1980, pp. 1134 et s.), et plus précisément suivant son article 2, « la dénomination « crème » est réservée au lait contenant au moins 30 g de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 g de poids total. La dénomination « crème légère » est réservée au lait contenant moins de 30 g mais au moins 12 g de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 g de poids total ».

805 Selon le décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt (JORF, 31 décembre 1988, pp. 16750 et s.), et notamment selon son article 2, « la dénomination « yaourt » ou « yoghourt » est réservée au lait fermenté obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites *Lacto-bacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée ».

806 Article 1er du décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères (JORF, 29 avril 2007, pp. 7628 et s.).

807 « La dénomination « fromage blanc » est réservée à un fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, a subi une fermentation principalement lactique ». – Article 2 du décret n°2007-628

« La dénomination « bleu » est réservée à un fromage affiné, à pâte légèrement salée, éventuellement malaxée et persillée en raison de la présence de moisissures internes de couleur bleu-vert à blanc-gris ». – Article 3 du décret n°2007-628

« La dénomination « fromage fondu » est réservée au produit obtenu par la fonte et l'émulsification, à l'aide de la chaleur (à une température d'au moins 70°C pendant 30 secondes ou toute autre combinaison équivalente), de fromage ou d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers, présentant une teneur minimale en matière sèche de 40 g pour 100 g de produit fini et une teneur minimale en matière grasse de 40 g pour 100 gr de produit après complète dessiccation ». – Article 4 du décret n°2007-628

808 V. Infra § 230

809 « Produit ayant une teneur en matières grasses laitières supérieure ou égale à 60% mais inférieure ou égale à 62% ». - Annexe XV de l'« OCM unique ».

810 « Produit ayant une teneur teneur en matières grasses laitières supérieure ou égale à 39% mais inférieure ou égale à 41% ». - Annexe XV de

Ou bien encore de glace ou de crème glacée aux fruits ou aux aromates, auxquels peuvent être ajoutés des arômes « dès lors qu'ils n'entraînent pas la diminution des quantités de matières utiles »<sup>812</sup>.

**133. Les denrées d'origine animale issues d'animaux morts** - Si tous ces produits issus d'animaux vivants peuvent être considérés comme des produits alimentaires, il en va de même des produits issus d'animaux morts, comme les charcuteries<sup>813</sup>, les graisses animales fondues<sup>814</sup>, la gélatine<sup>815</sup>, les produits transformés de la pêche<sup>816</sup>, ou les préparations à base de viandes qui sont composées de viandes fraîches auxquelles ont été ajoutées des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs<sup>817</sup>.

**134. Les denrées animales** - Et au même titre d'ailleurs que les denrées animales, telles que les

---

l'« OCM unique ».

811 V. Infra § 230

812 BID, 1995, n°6, p. 10, n°95-179. ; V. Lamy Dehove – *Partie III : Les denrées alimentaires animales et d'origine animale*

813 • La charcuterie donne lieu à une réalité très diversifiée avec notamment des andouillettes (de Troie : à base de porc ; provençale : tripes de porc blanchies), des andouilles (composées à 17% d'estomac de porc et à 83% d'intestin de porc), du boudin blanc (viande de veau ou de poulet, mélangée avec la mie de pain), du boudin noir (sang et oignons), de chair à saucisse (haché de viande, gras de porc, veau haché, sel, poivre), de la galantine (mélange haché de maigre de viande de porc, veau, volaille..., laits, œufs et épices), du foie gras, du jambon cru, du jambon cuit, du jambonneau, des merguez, mortadelle, des pâtés, des rillettes, du salami, des saucisses, du saucisson...

Ces produits sont notamment définis dans le Code d'usage des charcuteries selon lequel par exemple, les quenelles doivent contenir au moins 13% de l'espèce animale mentionnée, quenelles auxquelles peuvent être ajoutées d'autres denrées comme des truffes dans quel cas ces dernières doivent constituer au moins 3% du produit fini pour pouvoir être mentionnées.

• Les charcuteries se caractérisent par : leur fort apport calorique : 500 kc/100 g de foie gras, 550 kc/100 g de saucisson cru, 600 kc/100 g de rillettes ; leur richesse en protéines (galantine : 45% ; merguez : 30% ; boudin noir : 25%) ; leur richesse en lipides (rillette : 57% ; salami : 45% ; pâté de foie : 45%) ; leur faible apport en glucides (andouille : 1% ; boudin noir : 3%) à l'exception du boudin blanc (40 à 50% de glucides).

• V. FRENTZ J-C., *L'encyclopédie de la charcuterie*, Maé-Erti Editions, 2003, 1344 p.

814 « Graisses issues de la fonte des viandes, y compris leurs os, et destinées à la consommation humaine ». Annexe I.7.5 du règlement (CE) n°853/2004

815 La gélatine est « la protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, peaux, tendons et nerfs des animaux ». – Annexe I.7.7 du règlement (CE) n°853/2004

816 Autrement dit « les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés ». – Annexe I.7.4 du règlement (CE) n°853/2004

817 Annexe I.7.1 du règlement (CE) n°853/2004

viandes<sup>818</sup> qui constituent les parties comestibles (y compris le sang) des ongulés domestiques (« *les animaux domestiques des espèces bovine, porcine, caprine ainsi que des solipèdes domestiques*<sup>819</sup> ») ; des volailles (« *les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites*<sup>820</sup> ») ; des lagomorphes (« *les lapins, les lièvres et les rongeurs* ») ; du gibier d'élevage (« *les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage* »).

Tels que les produits de la pêche, à savoir les formes et les parties comestibles de « *tous les animaux marins ou d'eau douce, sauvages ou d'élevage* »<sup>821</sup>. Que les cuisses de grenouille qui constituent « *la partie postérieure du corps sectionné transversalement en arrière des membres antérieurs, éviscérée et dépouillée, des espèces Rana (famille des ranidés)* »<sup>822</sup>. Que les escargots c'est-à-dire les « *les gastéropodes terrestres des espèces Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum et des espèces de la famille des achatinidés* »<sup>823</sup>.

Tout du moins, comme le précise le règlement *Food Law*, si ces animaux ne sont pas en vie, ces

---

818 ▪ Viande qui peut être « fraîche » si elle n'a subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation, la surgélation (y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

« Hachée » si elle est désossée suite à une opération de hachage en fragment et dès lors qu'elle contient moins de 1% de sel.

« Séparée mécaniquement » si elle est obtenue par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

V. Règlement (CE) n°853/2004 : Annexe I.1.1 Point 1,3 et 4.

▪ Les viandes se caractérisent par : leur apport calorique variable : 110 kc/100 g de volailles à 360 kc/100 g de porc ; leur richesse en protéines puisqu'elles représentent en moyenne 20 % du produit (canard : 22% ; poulet : 21% ; porc : 16%) ; leur richesse en lipides qui varient cependant selon l'espèce, le morceau, l'âge, cet apport pouvant être de 10% pour les viandes maigres (cheval, gibier,...), de 10% à 20% pour les viandes moyennement grasses (veau, bœuf,...), et de 20% à 30% pour les viandes grasses (porc, oie,...) ; leur faible apport en glucides : 1% en moyenne du produit ; leur faible apport en matière minérale : 1% en moyenne du produit ; leur apport en vitamines du groupe B, les vitamines A et D étant absentes, la vitamine C disparaissant pour sa part pendant la cuisson.

▪ V. sur les viandes :

FRAYSSE J-L., et DARRE A., *Produire des viandes*, TEC&DOC, 1990, 374 p.

BOUTONNET J-P., et SIMIER J-P., *Les viandes*, Economica, 1995, 110 p.

819 A savoir principalement la viande de cheval.

820 Les ratites sont des animaux incapables de voler comme l'autruche.

821 ▪ Produits qui peuvent être séparés mécaniquement ou préparés en ayant subi une opération comme l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage.

▪ Les poissons regroupent quelques 12 000 espèces. Ils se caractérisent par leur absence de glucides ; leur richesse en protéine (rouget : 25% ; truite : 20% ; thon : 27%) ; leur apport variable en lipides selon que le poisson soit gras (maquereau : 11% ; thon : 13% ; anguille : 20%), moyennement gras (sardine : 5% ; rouget : 8%) ou pas du tout gras (merlan : 0,6% ; lotte : 1% ; perche : 1,5%) ; leur plus faible apport en fer que la viande, cette faiblesse étant compensée par plus de potassium, d'iode, de vitamines A et D.

▪ V. par exemple : MUUS B., *Guide des poissons de mer et de pêche*, 5ème édition, 2005, 335 p.

822 Annexe I.6.1 du règlement (CE) n°853/2004

823 Annexe I.6.2 du règlement (CE) n°853/2004

denrées animales devant, tout comme les denrées végétales brutes, être effectivement consommables en l'état ou suite à une préparation appropriée.

Ce qui inclut néanmoins dans le cadre de notre définition les animaux vivants préparés en vue de la consommation humaine, à l'image comme le précise le règlement (CE) n°853/2004 dans son annexe I.8.1, « *des mollusques bivalves, des échinodermes, des tuniciers et des gastéropodes* », les huîtres, moules, bigorneaux, homards, ou autres oursins,... pouvant effectivement être cuisinés vivants afin d'être ingérés par le mangeur.



## SECTION II . LES ALIMENTS LIQUIDES

Après avoir établi une distinction entre les produits végétaux et animaux, nous allons persister dans notre « clacissisme » en voyant tour à tour les boissons<sup>824</sup> non alcoolisées (§1) et les boissons alcoolisées (§2) qui en ayant des propensions bien différentes à provoquer le plaisir du mangeur<sup>825</sup>, n'en demeurent pas moins avoir toutes une destination nutritive.

### §1 . LES BOISSONS NON ALCOOLISEES<sup>826</sup>

Au sein de ces boissons non alcoolisées, de nouveau une différenciation doit être faite, à savoir entre l'eau et les autres boissons.

**135. L'eau potable<sup>827</sup>** - Car cette eau destinée à la consommation humaine peut être soit celle fournie par un réseau de distribution en sortant des robinets normalement utilisés par les mangeurs, soit celle mise en bouteille ou dans des conteneurs destinés à la vente.

Dans quels cas elle doit être conforme à des normes de qualité sanitaire<sup>828</sup> fixées par la directive

---

824 Du latin *bibere*, ce terme de boisson est apparu au XIII<sup>ème</sup> siècle.

825 D'ailleurs pour Pline l'Ancien, le vin est une boisson bue non pas par nécessité mais par envie puisque « *l'homme doit au vin d'être le seul animal à boire sans soif* ».

826 ▪ Selon l'article L.1.1 du Code des débits de boissons et des mesures contre l'alcoolisme, constituent des boissons non alcoolisées : « *les eaux minérales ou gazéifiées, les jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à un degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat, ...* ».

▪ V. JAMMOT M., *Les boissons non alcoolisées*, Cofrace, 2002, 108 p.

827 V. SIMON-CAYLA J., *Les eaux destinées à l'alimentation humaine*, RDSS, 1989, pp. 424-426

828 ▪ L'annexe I de la directive 98/83/CE fixe en effet des paramètres devant être respectés par ces eaux.

Des paramètres qui sont :

- microbiologiques en étant relatifs à *escherichia coli*, aux entérocoques, aux *pseudomonas aeruginosa*, et aux teneurs en colonies.
- chimiques en étant relatifs à l'acrylamide, à l'antimoine, à l'arsenic, au benzène, au benzoapyrène, au bore, aux bromates, au cadmium, au chrome, au cuivre, aux cyanures, au 1,2-dichloroéthane, à l'épichlorhydrine, aux fluorures, au plomb, au mercure, au nickel, aux nitrates, aux nitrites, aux hydrocarbures aromatiques, aux polycycliques, au sélénium, au tétrachloroéthylène, au trichloroéthylène, au chlorure de vinyle et aux pesticides (à savoir les insecticides organiques, les herbicides organiques, les fongicides organiques, les nématocides organiques, les acaricides organiques, les algicides organiques, les rodenticides organiques, les produits antimoisissures organiques et les produits apparentés notamment les régulateurs de croissance et leurs métabolites).

Mais si ces paramètres sont fixés dans cette annexe, les Etats membres peuvent néanmoins élaborer des valeurs qui leur sont propres dès lors qu'elles n'en sont pas moins élevées.

▪ AFSSA, Lignes directrices pour l'évaluation des eaux minérales naturelles au regard de la sécurité sanitaire, mai 2008, 92 p.

98/83/CE du 3 novembre 1998<sup>829</sup>.

Et elle ne peut être considérée comme un aliment, que conformément aux points de conformité<sup>830</sup> définis par l'article 6 de cette directive précitée, c'est-à-dire au moment où elle sort des robinets, ou au moment où elle est mise en bouteille ou dans des conteneurs.

**136. L'eau minérale naturelle<sup>831</sup>** - Et alors que l'eau minérale naturelle a pour origine « *une nappe ou un gisement souterrain* », qu'elle « *provient d'une source exploitée par une ou plusieurs émergences naturelles ou forées* »<sup>832</sup>, et que du fait d'une telle origine elle a une teneur constante<sup>833</sup> et particulière en minéraux et/ou macronutriments<sup>834</sup> qui les distinguent des autres eaux destinées à la consommation humaine.

Alors que conformément à la directive 2009/54/CE du 18 juin 2009<sup>835</sup>, cette eau, devant faire l'objet d'une autorisation d'exploitation donnée par les autorités nationales compétentes qui décident au cas

---

829 ▪ Directive 98/83/CE du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JOCE n°L330, 5 décembre 1998, pp. 32-54) qui a abrogé la directive 80/778/CEE du 15 juillet 1980 (JOCE n°L229, 30 août 1980, pp. 11-29).

▪ Profitons en pour souligner que pendant longtemps les eaux douces superficielles destinées à la production d'eau alimentaire dans les Etats membres (c'est-à-dire les eaux fournies par les réseaux de canalisation à l'usage de la collectivité) ont été soumises aux dispositions de la directive 75/440/CEE du 16 juin 1975 (JOCE n°L194, 25 juillet 1975) fixant notamment des mesures relatives à la qualité de ces eaux, et notamment à leur qualité sanitaire. Depuis cette directive a été abrogée par la directive 2000/60/CE du 23 octobre 2000 (JOCE n°L327, 22 décembre 2000, pp. 1-73), qui établit un cadre pour une politique communautaire de l'eau et qui inclut la question des exigences minimales auxquelles doivent répondre cette qualité des eaux douces superficielles au travers notamment de la fixation des paramètres relatifs aux caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques, et de la fixation des fréquences d'échantillonnage.

830 Points de conformité auxquels le règlement Food Law fait expressément référence.

831 V. notamment :

AUBY J-F., *Les eaux minérales*, Que sais-je ?, N° 2802, PUF, 1994, 127 p.

D'ERM P., *Les eaux minérales et de source*, Ed. du Rouergue, 2003, 96 p.

AFSSA, Rapport (5 février 2008), Lignes directrices pour l'évaluation des eaux minérales naturelles au regard de la sécurité sanitaire, 88 p.

832 Annexe I.I.1 de la directive 2009/54/CE

833 Effectivement selon l'annexe I.I.3 de la directive 2009/54/CE, « *la composition, la température et les autres caractéristiques essentielles de l'eau minérale naturelle doivent demeurer stables dans le cadre de fluctuations naturelles ; en particulier, elles ne doivent pas être modifiées par les variations éventuelles de débit* ».

834 ▪ Par exemple du fait d'une telle composition, ces eaux peuvent être recommandées pour des besoins particuliers : les eaux sulfatées ont par exemple un effet laxatif, d'autres eaux améliorant l'apport en calcium.

▪ Mais s'il est vrai que c'est leur teneur nutritive élevée qui caractérise les eaux minérales naturelles, parfois c'est à l'inverse leur faible teneur notamment en micronutriments qui fait leur particularisme, cette eau étant alors recommandée pour la préparation des biberons pour les nourrissons.

835 Directive 2009/54/CE du 18 juin 2009 relative à l'exploitation et à la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles (JOCE n°L164, 26 juin 2009, pp. 45-57)

par cas quelles eaux extraites de leur sol national peuvent être mises sur le marché<sup>836</sup>, doit être conforme à certains critères sanitaires mais également organoleptiques qui la caractérise<sup>837</sup>.

Alors que par conséquent elle ne peut être traitée que par des techniques<sup>838</sup> qui ne remettent pas en cause de tels impératifs, des conditions spécifiques d'exploitation et de commercialisation (protection de la source ou du point d'émergence contre tout risque de pollution, utilisation pour captage et pour les réservoirs de matériaux empêchant toute modification chimique ou microbiologique de l'eau, respect des mesures d'hygiène au niveau des installations de lavage et d'embouteillage, utilisation pour le transport des eaux des seuls récipients autorisés pour la distribution finale aux consommateurs)<sup>839</sup>, ayant même été fixées à cet effet.

Alors qu'elle peut être une « eau minérale naturelle », une « eau minérale naturelle naturellement gazeuse »<sup>840</sup>, une « eau minérale naturelle renforcée au gaz de la source »<sup>841</sup>, une « eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique »<sup>842</sup>, et une « eau de source »<sup>843</sup>.

Il n'en demeure pas moins que malgré son particularisme, tout comme l'eau courante destinée à

---

836 ▪ Ainsi en France de nombreux arrêtés d'autorisation d'exploitation ont vu le jour, tels qu'à titre d'exemple :

- l'arrêté du 21 novembre 2006 (JORF, 6 décembre 2006, p. 18337) à propos de l'« eau du captage « Borro » situé lieudit Graoues, commune de Vignec (Hautes-Pyrénées) »,

- l'arrêté du 15 novembre 2006 (JORF, 28 novembre 2006, p. 17857) à propos de l'« eau du captage Doris, situé à Meyras (Ardèche) »,

- l'arrêté du 12 septembre 2006 (JORF, 26 septembre 2006 p. 14106) à propos de l'« eau du captage « Châtilon-Lorraine », situé sur la commune de Suriauville (Vosges) »).

▪ V. Articles L. 1322-1 et s. du CSP

837 V. Article 5 de la directive 2009/54/CE

838 ▪ Sont seulement autorisés comme traitements :

- la « séparation des éléments instables tels que les composés du fer et du soufre, par filtration ou décantation, éventuellement précédée d'une oxygénation »

- « la séparation des composés du fer, du manganèse et du soufre, ainsi que de l'arsenic, de certaines eaux minérales naturelles à l'aide d'un traitement par l'air enrichi en ozone »

- « la séparation des constituants indésirables autres que ceux susmentionnés »

- « l'élimination totale ou partielle du gaz carbonique libre par des procédés exclusivement physiques ». - Article 4.1 de la directive 2009/54/CE

▪ Est seulement autorisée comme adjonction l'incorporation ou la réincorporation de gaz carbonique. - Article 4.2 de la directive 2009/54/CE

839 Annexe II de la directive 2009/54/CE

840 « Eau dont la teneur en gaz carbonique provenant de la source, après décantation éventuelle et embouteillage, est la même qu'à l'émergence, compte tenu, s'il y a lieu, de la réincorporation d'une quantité de gaz provenant de la même nappe ou du même gisement, équivalente à celle du gaz libéré au cours de ces opérations et sous réserve des tolérances techniques usuelles ». - Annexe I.III.a de la directive 2009/54/CE

841 « Eau dont la teneur en gaz carbonique provenant de la même nappe ou du même gisement, après décantation éventuelle et embouteillage, est supérieure à celle constatée à l'émergence ». - Annexe I.III.b de la directive 2009/54/CE

842 « Eau qui a fait l'objet d'une addition de gaz carbonique d'une autre origine que la nappe ou le gisement dont elle provient ». - Annexe I.III.c de la directive 2009/54/CE

843 « Eau destinée à la consommation humaine dans son état naturel et mise en bouteille à la source ». - Article 9.4 de la directive 2009/54/CE

l'alimentation humaine, elle ne peut entrer dans le cadre de notre définition du produit alimentaire en soi qu'une fois conditionnée, tout du moins si l'on s'en réfère aux points de conformité mis en évidence par l'article R.1322-3 du Code de la Santé Publique.

Et c'est d'ailleurs en ce sens que ces eaux (qu'elles soient ou non minérales) destinées à l'alimentation humaine se distinguent des autres boissons non alcoolisées qui constituent des produits en soi dès leur phase de préparation

**137. Les jus de fruits<sup>844</sup>** - Comme cela est le cas pour les jus de fruits, qui selon la directive 2001/112/CE du 20 décembre 2001<sup>845</sup>, sont des « *produits fermentescibles<sup>846</sup> mais non fermentés, obtenus à partir de fruits<sup>847</sup> sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont ils proviennent* »<sup>848</sup>.

Des boissons pouvant être concentrées<sup>849</sup>, obtenues à partir d'un concentré<sup>850</sup>, ou être déshydratées/en poudre<sup>851</sup>, qui doivent donc toutes avoir une composition axée sur un ou plusieurs fruits<sup>852</sup> auxquels

---

844 V. PRECEP'DATA, *Les jus de fruits et de légumes*, 1993, 31 p.

Union nationale des producteurs de jus de fruits, *Le statut légal des jus de fruits et de légumes, nectars et boissons aux fruits*, Union nationale des producteurs de jus de fruits, 1994, 132 p.

845 Directive 2001/112/CE du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 58-66) abrogeant la directive 93/77/CEE du 21 septembre 1993, relative aux jus de fruits et à certains produits similaires (JOCE n°L244, 30 septembre 1993, pp. 23-31)

846 Autrement dit, qui peut entrer en fermentation.

847 Pour les agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe (partie du fruit provenant de l'épiderme interne des carpelles).

848 Annexe I.1.1.a de la directive 2001/112/CE

849 Le produit alimentaire est obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces par l'élimination physique d'une partie de l'eau de constitution, élimination qui doit être à minima de 50% pour les jus de fruits concentrés destinés à être consommés directement. - Annexe I.1.2 de la directive 2001/112/CE

850 Le produit alimentaire est obtenu en remettant dans le jus de fruits concentré l'eau extraite du jus lors de la concentration, eau qui doit présenter des caractéristiques appropriées (chimiques, microbiologiques, organoleptiques). - Annexe I.1.1. b de la directive 2001/112/CE

851 Le produit est obtenu par l'élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution. - Annexe I.1.3 de la directive 2001/112/CE

852 Suivant que le produit « jus de fruit » soit composé d'un ou de plusieurs fruits, sa dénomination varie. Ainsi, s'il est composé d'un seul et unique fruit, le produit sera dénommé « jus de » suivi du nom du fruit concerné. En revanche, s'il est composé de deux ou plusieurs fruits, les noms de ces fruits doivent être indiqués dans l'ordre décroissant de leur présence, sachant qu'à partir de trois fruits, l'utilisation de la mention « plusieurs fruits » est possible. - Article 3.3 de la directive 2001/112/CE

peuvent néanmoins être ajoutés certaines substances non nutritives limitativement autorisées<sup>853</sup>, ainsi que du jus de citron<sup>854</sup> ou du sucre afin de corriger leur goût acide<sup>855</sup>, du sucre à des fins d'édulcoration<sup>856</sup>, des vitamines et minéraux supplémentaires, tandis que les arômes des fruits, les pulpes et les cellules provenant du jus et ayant été séparés lors de la transformation peuvent être restitués<sup>857</sup>.

**138. Les nectars de fruits<sup>858</sup>** - Comme pour les nectars de fruits qui doivent être produits en utilisant ce jus de fruits, une purée de fruits<sup>859</sup> ou un mélange des deux, mais aussi de l'eau, du sucre<sup>860</sup> et/ou de miel<sup>861</sup> dès lors que ces substances sucrantes ne dépassent pas 20% de la quantité totale d'un produit qui au final doit avoir une teneur minimale en jus et/ou en purée<sup>862</sup> variable suivant qu'ils s'agissent : de fruits à jus acide non consommable en l'état<sup>863</sup> ; de fruits pauvres en acide, ayant

---

853 A savoir des enzymes pectolitiques, des enzymes protéolytiques, des enzymes amylolitiques, de la gélatine alimentaire, des tanins, du bentonite, du gel de silice, des charbons, des adjuvants de filtrations et des adjuvants de précipitation et d'absorption chimiquement inertes. - Annexe I.2 de la directive 2001/112/CE

854 La quantité maximale de jus de citrons et/ou de jus concentré de citrons est de 3 g/l de jus. - Annexe I.II.1 de la directive 2001/112/CE

855 Alors que cette possibilité ne concerne ni les jus de poires ou de raisins, la quantité de sucres ajoutée aux autres fruits ne peut dépasser 15 g/l de jus. - Annexe I.II.1 de la directive 2001/112/CE

856 ▪ C'est-à-dire afin d'adoucir la saveur, ou de rendre agréable une substance insipide.

▪ De nouveau, les jus de poires ou de raisins en sont exclus. Pour les autres fruits, la quantité de sucres maximales étant de 150 g/l de jus, à la condition que la quantité totale de sucres ajoutée pour corriger le goût acide et à des fins d'édulcoration ne puisse pas dépasser 150 g/l. - Annexe I.II.1 de la directive 2001/112/CE

▪ Pour ces produits auxquels des sucres ont été ajoutés, la dénomination de vente doit comporter la mention « sucré » ou « avec addition de sucres », suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutée, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litre. - Article 3.4 de la directive 2001/112/CE

857 Les pulpes ou cellules sont « *les produits obtenus à partir des parties comestibles du fruit de la même espèce sans élimination de jus* ». - Annexe II.6 de la directive 2001/112/CE

858 V. GALY M., *Jus de fruits et nectars de fruits*, Thèse (Pharmacie) Toulouse III, 1990

859 La purée de fruits est « *le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus* ». - Annexe II.2 de la directive 2001/112/CE

860 A savoir le sirop de fructose ; les sucres dérivés de fruits ; les sucres tels que définis par la directive 2001/111/CE du 20 décembre 2001 relatives à certains sucres destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L10 , 12 janvier 2002, pp. 53-57), c'est-à-dire le sucre mi-blanc, le sucre blanc, le sucre blanc raffiné, le sucre liquide, le sucre liquide inverti, le sirop de sucre inverti, le sirop de glucose, le sirop de glucose déshydraté, le dextrose mono-hydraté, le dextrose anhydre et le fructose. - Annexe II.4 de la directive 2001/112/CE

861 V. Supra NBP 796

862 Ces teneurs sont fixées à l'annexe V de la directive 2001/112/CE

863 La quantité minimale est de 30% pour les groseilles à maquereau, les prunelles, les quetsches, les sorbes, les airelles rouges ; de 35% pour les griottes ; de 40% pour les cynorhodons, les cerises autres que les griottes, les myrtilles, les framboises, les abricots, les fraises, les mûres ; de 50% pour les coings et les baies de sureau ; de 25% pour les fruits de la passion, les morelles de Quito, le cassis, les groseilles blanches, les groseilles rouges, les fruits de l'arbousier, les citrons et limettes, et pour tous les autres fruits de cette catégorie.

beaucoup de pulpe, ou étant très aromatisé<sup>864</sup> ; de fruits à jus consommables en l'état<sup>865</sup>.

Des nectars pouvant qui plus est être obtenus sans addition de sucres et/ou de miel, si comme le précise la directive 93/45/CEE du 17 juin 1993<sup>866</sup> le jus des fruits concernés ont une teneur en sucres suffisamment élevée à titre individuel ou mélangés entre eux pour permettre leur consommation<sup>867</sup>.

**139. Les jus de légumes<sup>868</sup>** - Comme pour les jus de légumes qui sont obtenus sans colorants et édulcorants<sup>869</sup> à partir de la pression d'une ou de plusieurs<sup>870</sup> espèces de légumes frais, sains et mûrs, non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1 degré<sup>871</sup>.

Telles sont tout du moins les dispositions du décret du 1<sup>er</sup> octobre 1938, qui demeurent toujours applicables<sup>872</sup>, puisque ces boissons qui peuvent être fraîches, pures ou salées<sup>873</sup> ne font pas l'objet de dispositions communautaires

A l'exception néanmoins des jus de tomates qui eux sont régis par un règlement (CEE) n°1764/86<sup>874</sup> qui nous apprend qu'ils ne peuvent être mis sur le marché qu'à la condition d'avoir une teneur en

---

864 Mangues, bananes, goyaves, papayes, litchis, azeroles, corossol, cœur de bœuf ou cachiman, cherimoles, grenades, noix de cajou, caja, imbu : pour tous ces fruits, la quantité minimale est de 25%.

865 Pommes, poires, pêches, agrumes (à l'exception des citrons et agrumes), ananas ont tous pour point commun d'avoir une teneur minimale commune de 50%.

866 Directive 93/45/CEE du 17 juin 1993, relative à la fabrication de nectars sans addition de sucres ou de miel (JOCE n°L159, 1er juillet 1993, p. 133)

867 Article 3 de la directive 93/45/CEE

868 V. Supra NBP 844

869 Annexe I.B.17 et Annexe II de l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine (JORF, 8 novembre 1997, pp. 16265 et s.) qui précise néanmoins que la production de ces jus de légumes peut se faire avec les additifs généralement autorisés dans les denrées alimentaires (V. Annexe III.A).

870 Article 3.1 du décret du 1er octobre 1938 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 relative à la répression des fraudes (JORF, 2 octobre 1938, pp. 11505 et s.).

871 Article 1er alinéa 1 du décret du 1er octobre 1938.

872 Le décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 relative à la répression des fraudes (JORF, 29 novembre 1978, pp. 3977 et s.) a effectivement abrogé les dispositions de ce décret du 1er octobre 1938 si ce n'est en ce qui concerne les jus de légumes.

873 - Le jus de légume(s) frais n'a subi « *aucun traitement physique ou de stabilisation, notamment filtration, collage, pasteurisation* ».

- Le jus de légume(s) pur n'a subi « *aucune addition d'un produit quelconque, même si l'emploi de ce produit est expressément autorisé* ».

- Le jus de légume(s) salé « *a été additionné de sel (chlorure de sodium), à condition que ce qualificatif soit suivi de l'indication de la quantité de sel ajoutée, exprimée en g/l, lorsque celle-ci est supérieure à 1 g/l* ». - Article 1er alinéa 3 du décret du 1er octobre 1938

874 Règlement (CEE) n°1764/86 du 27 mai 1986 fixant des exigences minimales de qualité pour les produits à base de tomate pouvant bénéficier d'une aide à la production (JOCE n°L153, 7 juin 1986, pp. 1-17)

matière sèche inférieure à 12%<sup>875</sup>, et d'être produits à partir de tomates fraîches qui doivent être débarrassées par égouttage des peaux, pépins et autres parties grossières<sup>876</sup>. Et ce à titre non exclusif puisqu'ils peuvent également contenir du sel<sup>877</sup>, des épices naturelles, des herbes aromatiques, des arômes naturels<sup>878</sup>, à partir du moment où ils restent conformes à certaines caractéristiques organoleptiques, le produit fini devant avoir une couleur rouge caractéristique ainsi qu'une bonne saveur et aucun goût étranger<sup>879</sup>.

**140. Les autres boissons** - Comme pour les boissons à base de lait<sup>880</sup> tel que le lait aromatisé, c'est-à-dire la « *boisson stérilisée préparée à l'avance, constituée exclusivement de lait écrémé ou non, sucré ou non, additionnée de substances aromatiques naturelles* »<sup>881</sup>.

Comme pour les boissons rafraîchissantes gazéifiées et sucrées telle que la limonade<sup>882</sup> qui selon les usages doit être insipide et incolore, et être additionnée de matières aromatisantes ou sapides provenant du citron<sup>883</sup>, cette limonade pouvant par ailleurs être « au jus de fruits » dès lors que la boisson au jus de fruit est gazéifiée<sup>884</sup>.

Comme pour les boissons rafraîchissantes pouvant ou non être gazéifiées tel que le thé glacé qui selon

---

875 Article 2.11 du règlement (CE) n°1535/2003 du 29 août 2003 portant modalités d'application du règlement (CE) n°2201/96 en ce qui concerne le régime d'aide dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes (JOCE n°L153, 7 juin 1986, pp. 1-25)

876 Si ce n'est les préparations de jus ayant une teneur en matière sèche égale ou supérieure à 7 % peuvent présenter des peaux et des pépins dans la mesure maximale de 4% du poids du produit. - Article 2.11 du règlement (CE) n°1535/2003

877 Teneur en sel qui ne peut être que de 3% du produit - Article 9.3.b du règlement (CEE) n°1764/86

878 Article 9.1 du règlement (CEE) n°1764/86

879 Article 10.3 du règlement (CEE) n°1764/86

880 BIRLOUEZ-ARAGON I. et BIRLOUEZ E., *Le lait, premier aliment de l'homme*, Hachette-Phare International, 2001, 125 p.

881 - Article 5 bis alinéa 1er du décret n°55-952 du 16 juillet 1955 modifiant les articles 3, 4 et 5 du décret du 25 mars 1924 portant application de la loi du 1er août 1905 pour le lait et les boissons à base de lait (JORF, 19 juillet 1955, pp. 7193 et s.)

• La dénomination de vente de ce produit est « lait aromatisé », la dénomination « lait chocolaté » ou « lait cacaoté » étant possible pour ceux ayant été aromatisés au moyen de chocolat ou de cacao. - Article 5 quater 1 du décret n°55-952 du 16 juillet 1955

882 • V. sur la fabrication des limonades : MITGUTSCH A., *Du citron à la limonade*, Centurion, 1983, 16 p.

• V. *Base de données - Lamy Dehove- Partie V : Les boissons*

883 Selon l'article 18 de l'ordonnance suisse sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus, sirops, limonades) du 23 novembre 2005, la limonade est définie comme une « *boisson contenant ou non de l'acide carbonique, préparée à partir d'eau potable ou d'eau minérale naturelle et de jus de fruits ou d'arômes, avec ou sans addition de sucres, de caféine ou de quinine* ».

884 DGCCRF, Note de service n°5465 du 5 mai 1989, BOCCRF, 15 juin 1989, p. 163

son Code d'usage européen est défini comme la boisson non alcoolisée à base d'extraits de thé préparées exclusivement à partir des variétés de l'espèce *Camellia sinensis* Linnaeus O. Kuntze, et pouvant être édulcorés, acidulés et gazéifiés, contenir du jus du fruit, du lait ou d'autres produits alimentaires diluables dans l'eau, en étant commercialisés prêt-à-consommer, concentrés ou en poudre déshydratées<sup>885</sup>.

Et enfin comme pour les boissons rafraîchissantes non gazéifiées tel que les sirops<sup>886</sup> que le décret n°92-818 du 18 août 1992<sup>887</sup> définit comme les « *produits concentrés et aromatisés obtenus par dissolution de matières sucrantes glucidiques dans de l'eau* »<sup>888</sup>, qui dès lors qu'ils sont aux fruits doivent contenir au moins 10% du jus de fruits<sup>889</sup>.

Ou telle que la bière sans alcool<sup>890</sup> qui doit présenter « *à la suite d'une désalcoolisation ou d'un début de fermentation, un titre alcoométrique acquis inférieur ou égal à 1,2% en volume* », sans quoi elle doit être considérée comme une boisson alcoolisée<sup>891</sup> (§2).

---

885 ▪ Article 2.1 du Code d'usage communautaire des boissons à base de thé  
▪ V. *Base de données - Lamy Dehove - Partie V : Les boissons*

886 GUERIN B. et ORTLIEB J., *Les sirops*, laline, 1978, 123 p.

887 Décret n°92-818 du 18 août 1992 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les sirops (JORF, 23 août 1992, pp. 11524 et s.).

888 Article 1er du décret n°92-818 du 18 août 1992

889 Article 2 du décret n°92-818 du 18 août 1992

890 ▪ Article 1.3 du décret n°92-307 du 31 mars 1992 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les bières (JORF, 1er avril 1992, pp. 4568 et s.).

▪ La dénomination « panaché » est réservée à « *la boisson présentant un litre alcoométrique inférieur ou égal à 1,2% en volume et exclusivement constituée d'un mélange de bière et de boisson gazeuse aromatisée sans alcool* ». (Article 1.6 du décret)

▪ V. MOLL M., *Bières alcoolisées, à faible teneur ou sans alcool*, TEC & DOC, 1991, 515 p.

891 Toujours selon l'article L1 précité du code des débits de boisson, constituent des boissons alcooliques :

« 2° *Boissons fermentées non distillées, savoir : le vin, la bière, le cidre, le poiré, l'hydromel, auxquelles sont joints les vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool.*

3° *Vins doux naturels autres que ceux appartenant au groupe 2, vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.*

4° *Les rhums, les tafias, les alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits, et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que les liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre.*

5° *Toutes les autres boissons alcooliques* ».



## §2 . LES BOISSONS ALCOOLISEES

Pour les boissons alcoolisées, à partir du moment où leur matière a été récoltée, elles peuvent être considérées comme des produits alimentaires destinés à la consommation humaine.

**141. La bière**<sup>892</sup> - Tel est le cas la bière qui est « *la boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon et d'eau potable* »<sup>893</sup>.

**142. Le vin, « nectar des dieux »**<sup>894</sup> - Du vin<sup>895</sup> dont nous pouvons trouver des définitions<sup>896</sup> de ses

---

892 V. RAMAIN D., *Les noms de bière*, Mémoire de Master II Propriété Industrielle, Paris II, 2007-2008  
VILLAIN M., *Lexiguide des bières*, Elcy Ed., 2008, 288 p.

893 - Article 1.1 du décret n°92-307 qui précise que « *le mat de céréales représente au moins 50% du poids des matières amylacées ou sucrées mises en œuvre* » et que « *l'extrait sec représente au moins 2% du poids du moût primitif* ».

▪ Décret qui mentionne également qu'existent les dénominations « bière de fermentation lactique » ou « Gueuze » portant sur les bières qui font l'objet « *d'une fermentation lactique au cours de son processus d'élaboration* » (Article 1.2), ainsi que la dénomination « bière à... » pour celle « *aromatisée par macération de fruits, de légumes ou de plantes ou par addition de jus de fruits, de jus de légumes, de jus concentré de fruits, de jus concentré de légumes, d'extraits végétaux* » (Article 1.4).

894 - V., BRUN J-P., POUX M. et TCHERNIA A., *Le vin : nectar des dieux, génie des hommes*, Infolio, 2004, 331 p.  
BOZET N., *Le vin, nectar des dieux*, CEDRAC, 2008, 128 p.

▪ Ce vin est effectivement un aliment à part qui va bien au-delà de sa dimension nutritive, son interaction avec les autres aliments étant d'ailleurs des plus intéressantes sur le plan organoleptique. Ainsi, « *l'aliment peut exagérer une caractéristique du vin. Par exemple, si vous mangez des noisettes (qui sont très tanniques) avec un rouge tannique, le goût du vin devient si sec, si astringent que beaucoup vont le considérer comme imbuvable. L'aliment peut affaiblir une caractéristique du vin. Les protéines affaiblissent les tanins par exemple, et un vin rouge très tannique (désagréable seul) peut devenir délicieux s'il accompagne une excellente viande. L'intensité des arômes de l'aliment peut cacher ceux du vin et vice versa. Vous en avez fait l'expérience si vous avez bu un vin riche avec un délicat filet de sole. Le vin peut apporter de nouveaux arômes à l'aliment. Par exemple, un bourgogne rouge débordant de fruit peut transmettre ses arômes fruités à l'aliment, comme s'il s'agissait d'un ingrédient du plat lui-même. L'union du vin et de l'aliment peut créer un arôme supplémentaire désagréable qui n'était ni dans le vin, ni dans l'aliment; il est ainsi possible de percevoir un arôme métallique lorsque nous mangeons de la dinde avec un bordeaux rouge* ». - Source [En ligne] Disponible : sur <http://www.fidelesdebacchus.com/Accords.htm>

895 V. à titre indicatif sur le vin :  
GAUTIER J-F.

- La définition juridique du vin et des différents types de vin, *RDR*, novembre 1995, pp. 489-494

- L'évolution historique du droit viti-vinicole, *PA*, 2 février 1996, pp. 23-24

- *Histoire du vin*, Que sais-je ?, N° 2676, 2ème édition, PUF, 1996, 128 p.

- *La civilisation du vin*, Que sais-je ?, N° 3296, PUF, 1997, 128 p.

- L'évolution contemporaine de la consommation de vin en France, *Bulletin de l'Association Internationale des Juristes du Droit de la Vigne*, novembre 2001, pp. 17-19

- *Les vins de France*, Que sais-je ?, N° 208, 2002, 2ème édition, PUF, 128 p.

BAHANS J-M. et MENJUCQ M., *Droit du marché viti-vinicole*, Féret, 2003, 415 p.

Conseil Economique et Social, Avis (11 juin 2008) et Rapport (BASTIAN J-P.), *La vigne et le vin : atout pour la France*, Edition des Journaux Officiels, 158 p. - [En ligne] Disponible sur : <http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/084000362/0000.pdf>

896 - Dans notre droit national, la loi « Griffé » du 14 août 1889 réservait cette dénomination au « *produit exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais* », alors que l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) l'a défini en 1973 comme étant « *exclusivement la boisson résultant de la*

différentes catégories dans le règlement (CE) n°491/2009 du 25 mai 2009<sup>897</sup>.

Puisque alors que le règlement (CE) n°1234/2007 du 6 juin 2008 a mis en place l'« OCM unique » suite à une volonté de la Commission de simplifier le cadre communautaire de la politique agricole commune<sup>898</sup>, et que parallèlement à l'élaboration de l'« OCM unique », une réforme du secteur vitivinicole a été entreprise<sup>899</sup>, seules les dispositions portant sur ce secteur et non concernées par cette réforme ont pu être reprises dès l'instauration de cette OCM.

Les autres ont été traitées par le règlement (CE) n°479/2008 du 29 avril 2008<sup>900</sup> qui a fait l'objet d'un

---

*fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais foulé ou non ou du moût de raisin ».*

• A propos de l'OIV : se substituant à l'Office International de la Vigne et du Vin suite à l'Accord du 3 avril 2001 (suite à la 4ème séance de la Conférence internationale des pays membres de l'Office - V. <<http://news.reseau-concept.net/Images/oiv/Client/Acteetaccordfr.pdf>>), l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin est « un organisme gouvernemental à caractère scientifique et technique de compétence reconnue dans le domaine de la vigne, du vin, des boissons à base de vin, des raisins de table, des raisins secs et des autres produits issus de la vigne », et ayant pour objectifs d'« indiquer à ses membres les mesures permettant de tenir compte des préoccupations des producteurs, des consommateurs et des autres acteurs de la filière vitivinicole », d'« assister les autres organisations internationales intergouvernementales et non gouvernementales, notamment celles qui poursuivent des activités normatives », et de « contribuer à l'harmonisation des pratiques et normes existantes et, en tant que de besoin, à l'élaboration de normes internationales nouvelles, afin d'améliorer les conditions d'élaboration et de commercialisation des produits vitivinicoles et à la prise en compte des intérêts des consommateurs ». – Source [En ligne] Disponible sur :

<[http://news.reseau-concept.net/pls/news/p\\_entree?i\\_sid=&i\\_type\\_edition\\_id=17594&i\\_section\\_id=17606&i\\_lang=33](http://news.reseau-concept.net/pls/news/p_entree?i_sid=&i_type_edition_id=17594&i_section_id=17606&i_lang=33)>

• V. le site internet de l'Organisation : <<http://www.oiv.int/fr/accueil/index.php>>

897 Règlement (CE) n°491/2009 du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n°1234/2007 (JOCE n°L154, 17 juin 2009, pp. 1-56)

898 • V. Commission Européenne, Communication « Simplifier et mieux légiférer dans le cadre de la politique agricole commune », 19 octobre 2005, Com(2005)509

[En ligne] Disponible sur : <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2005:0509:FIN:FR:PDF>>

« Une OCM unique pour tous les produits agricoles :

*La réforme de 2003 a permis de simplifier l'environnement législatif de la PAC en établissant un cadre juridique horizontal pour tous les paiements directs et en regroupant tout un ensemble de régimes de soutien dans un régime de paiement unique. Il est envisagé d'étendre cette approche horizontale aux 21 OCM, dont chacune est régie par un règlement de base propre du Conseil souvent assorti d'autres dispositions du Conseil. La plupart des règlements de base ont une structure identique et comportent de nombreuses dispositions analogues. Il est fréquent qu'ils prévoient des solutions différentes pour des problèmes identiques ou de même nature. C'est pourquoi il convient d'examiner dans quelle mesure une harmonisation est possible et les dispositions sectorielles peuvent être remplacées par des dispositions horizontales. Cela permettra de disposer d'un ensemble unique de règles harmonisées dans les domaines classiques de la politique de marché tels que l'intervention, le stockage privé, les contingents tarifaires d'importation, les restitutions à l'exportation, les mesures de sauvegarde, la promotion des produits agricoles, les règles applicables aux aides d'État, les communications et la transmission de données ». – p. 9*

• V. Le plan d'action pour la simplification de la PAC : <[http://ec.europa.eu/agriculture/simplification/actionplan\\_fr.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/simplification/actionplan_fr.pdf)>

899 V. Commission européenne, Communication : Vers un secteur vitivinicole européen durable, 22 juin 2006, Com (2006)319

[En ligne] Disponible sur : <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2006:0319:FIN:FR:PDF>>

900 • Règlement (CE) n°479/2008 du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole modifiant les règlements (CE) n°1493/1999, (CE) n° 1782/2003, (CE) n° 1290/2005 et (CE) n°3/2008, et abrogeant les règlements (CEE) n°2392/86 et (CE) n° 1493/1999 (JOCE n°L148, 6 juin 2008, pp. 1-149)

• Auparavant, le règlement (CEE) n°337/79 du 5 février 1979 (JOCE n°L54, 5 mars 1979, pp. 1 et s.) avait établi une OCM viti-vinicole, règlement qui a été remplacé par le règlement (CEE) n°822/87 du 27 mars 1987 (JOCE n°L84, 27 mars 1987, pp. 1 et s.), lui-même remplacé par le règlement (CE) n°1493/1999 du 17 mai 1999 (JOCE n°L179, 14 juillet 1999, pp. 1 et s.).

• V. BAHANS J-M., MENJUCQ M., La nouvelle OCM vitivinicole : une réforme communautaire sous l'inspiration de l'OMC, RDR, octobre 2008, pp. 12-20  
OLSZAK, L'entreprise viticole et la nouvelle OCM vitivinicole. Les éléments favorables à une démarche individuelle d'entreprise, RDR, janvier 2009, pp. 90-94

règlement d'application<sup>901</sup>, avant d'être enfin intégrées dans le règlement (CE) n°1234/2007 par le règlement (CE) n°491/2009 selon lequel le vin doit être considéré comme « *le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique<sup>902</sup>, totale ou partielle, de raisins frais<sup>903</sup>, foulés ou non, ou de moûts de raisins<sup>904</sup>* ».

Produit qui, après opérations éventuelles d'enrichissement<sup>905</sup> doit avoir un titre alcoométrique acquis<sup>906</sup> non inférieur à « 8,5% vol » ou à « 9% vol » suivant les zones géographiques<sup>907</sup> des raisins récoltés,

---

901 Règlement (CE) n°555/2008 du 27 juin 2008 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n°479/2008 du Conseil portant organisation commune du marché vitivinicole, en ce qui concerne les programmes d'aide, les échanges avec les pays tiers, le potentiel de production et les contrôles dans le secteur vitivinicole (JOCE n°L170, 30 juin 2008, pp. 1-80)

902 « *La fermentation alcoolique (ou alcoolification) est le résultat d'une chaîne métabolique qui transforme des sucres fermentescibles par des levures en alcool et en dioxyde de carbone, avec dégagement de chaleur* ». – Base de données - Le Grand Robert de la langue française

903 C'est-à-dire de « *fruit de la vigne utilisé en vinification, mûr ou même légèrement passerillé, susceptible d'être foulé ou pressé avec des moyens ordinaires de cave et d'engendrer spontanément une fermentation alcoolique* ». – Annexe I.4 de la directive (CE) n°491/2009

904 ▪ « *Le moût de raisin est le produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisins frais. Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins n'excédant pas 1 % vol est admis* ». – Annexe III.10 du règlement (CE) n°491/2009

▪ « *Connu au plus tard dès l'Antiquité, le moût de raisin est alors utilisé cuit, pour la cuisine et pour la conservation des aliments : le defrutum (Columelle, au premier siècle avant notre ère) le désigne lorsqu'il est réduit d'un tiers, la sapa (littéralement, « saveur » ; Plinius l'Ancien, au premier siècle de notre ère) lorsqu'il est réduit à un tiers. En France, au Moyen Âge, on trouve la mergoutte, c'est-à-dire le jus qu'exprime la cuve pleine de raisin avant le foulage, utilisée pour la fabrication du « vin cuit » (dans le Ménagier de Paris, 1393). À la fin de cette période, en Italie, le mosto cotto (moût cuit) désigne un moût moins épais que la sapa, également encore utilisée. À l'époque moderne, semble-t-il à partir du XVIIe siècle, le moût cuit et réduit est désigné en France sous le nom de raisiné (Le cuisinier royal et bourgeois, 1712). Aujourd'hui, le moût est encore fréquemment utilisé et commercialisé dans différents pays méditerranéens (Italie, Grèce, ...)* ». – Source [En ligne] Disponible sur :

[http://libresavoir.org/index.php?title=Mo%C3%BBt\\_de\\_raisin&carbure\\_Session=b0bac3fbb8ec36910ba3917766b30ca8](http://libresavoir.org/index.php?title=Mo%C3%BBt_de_raisin&carbure_Session=b0bac3fbb8ec36910ba3917766b30ca8)

905 ▪ Ces opérations d'enrichissement sont fixées par l'annexe IV.B du règlement (CE) n°491/2009, qui prévoit que l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel (autrement dit du titre alcoométrique volumique total d'un produit avant tout enrichissement) ne peut se faire :

- « *en ce qui concerne les raisins frais, le moût de raisins partiellement fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié* ».

- « *en ce qui concerne le moût de raisins, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, ou par concentration partielle y compris l'osmose inverse* ».

- « *en ce qui concerne le vin, que par concentration partielle par le froid* ».

▪ L'OIV a officialisé une liste limitée de pratiques œnologiques autorisées, au travers du Codex Œnologie International qui fixe les conditions d'emploi des principaux produits chimiques, organiques ou gaz utilisés dans l'élaboration et la conservation des vins.

Si l'autorisation de leur emploi relève des législations nationales, en revanche pour pouvoir être qualifié de « conforme au Codex œnologie international », le produit doit présenter les caractères d'identification et le degré de pureté fixés par celui-ci.

V. Office International de la Vigne et du Vin, *Codex Œnologie International*, 2009, 493 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://news.reseau-concept.net/images/oiv/client/Codex\\_2009\\_FR.pdf](http://news.reseau-concept.net/images/oiv/client/Codex_2009_FR.pdf)

906 ▪ Le « titre alcoométrique volumique acquis » est « *le nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20°C contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température* ». (Annexe I.13 de la directive (CE) n°491/2009). Son symbole est « % vol. »

Concrètement, les opérations à effectuer pour obtenir la proportion d'alcool sont la lecture de l'alcoomètre ou de l'aéromètre à la température du mélange de l'eau et de l'alcool, la mesure de la température de ce mélange, les résultats pouvant alors être obtenus d'après les tables alcoométriques internationales.

▪ Existe également un « titre alcoométrique massique acquis » est « *le nombre de kilogrammes d'alcool pur contenus dans 100 kilogrammes du produit* ». (Annexe I.17 de la directive (CE) n°491/2009). Son symbole est « % masse ».

907 Trois zones viticoles sont prévues par le règlement (CE) n°491/2009, à savoir :

- la « zone viticole A » qui comprend : en Allemagne : les superficies plantées en vigne autres que celles de la zone B / au Luxembourg : la région viticole luxembourgeoise / en Belgique, au Danemark, en Irlande, aux Pays-Bas, en Pologne, en Suède et au Royaume-Uni : les superficies viticoles de ces pays /

mais non supérieur à « 15% vol », ainsi qu'une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 grammes

---

en République tchèque: la région viticole de Čechy.

- la « zone viticole B » qui comprend : en Allemagne : les superficies plantées en vigne dans la région déterminée Baden / n France, les superficies plantées en vigne dans les départements non mentionnés dans les autres zones ainsi que dans les départements suivants : pour l'Alsace: Bas-Rhin, Haut-Rhin ; pour la Lorraine : Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges ; pour la Champagne : Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne ; pour le Jura : Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône ; pour la Savoie : Savoie, Haute-Savoie, Isère (commune de Chapareillan) ; pour le Val de Loire : Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne / en Autriche : l'aire viticole autrichienne ; en République tchèque, la région viticole Morava et les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées dans la zone A / en Slovaquie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Nitrianska vinohradnícka oblasť, Stredoslovenská vinohradnícka oblasť, Východoslovenská vinohradnícka oblasť et les zones viticoles qui ne sont pas visées dans la zone C1 / en Slovénie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : dans la région de Podravje, Štajerska Slovenija, Prekmurje ; dans la région de Posavje: Bizeljsko Sremič, Dolenjska et Bela krajina ; ainsi que les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées dans la zone C2 ; en Roumanie, dans la région de Podișul Transilvaniei.

- la « zone viticole C » qui comprend :

\* la « zone viticole C1 » : En France, les superficies plantées en vigne : dans les départements suivants : Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (à l'exception de la commune de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre, Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne, — dans les arrondissements de Valence et de Die du département de la Drôme, dans l'arrondissement de Tournon, dans les cantons d'Antraigues, de Burzet, de Coucouron, de Montpezat-sous-Bauzon, de Privas, de Saint-Étienne-de-Lugdarès, de Saint-Pierre-ville, de Valgorge et de La Voult-sur-Rhône du département de l'Ardèche.

En Italie, les superficies plantées en vigne dans la région du Val d'Aoste ainsi que dans les provinces de Sondrio, Bolzano, Trento et Belluno / en Espagne, les superficies plantées en vigne dans les provinces de A Coruña, Asturias, Cantabria, Guipúzcoa et Vizcaya / au Portugal, les superficies plantées en vigne dans la partie de la région de Norte qui correspond à l'aire viticole déterminée de "Vinho Verde", ainsi que dans les "Concelhos de Bombarral, Lourinhã, Mafra e Torres Vedras" (à l'exception des "Freguesias da Carvoeira e Dois Portos"), faisant partie de la "Região vitícola da Extremadura" / en Hongrie, toutes les superficies plantées en vigne / en Slovaquie, les superficies plantées en vigne de la région Tokajská vinohradnícka oblasť / en Roumanie, les superficies plantées en vigne non mentionnées aux zones B et C2.

\* la « zone viticole C2 » : En France, les superficies plantées en vigne : dans les départements suivants : Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (à l'exception des cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech), Vaucluse ; dans la partie du département du Var délimitée au sud par la limite nord des communes d'Évenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ; dans l'arrondissement de Nyons et dans le canton de Lorient-sur-Drôme dans le département de la Drôme .

En Italie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : Abruzzo, Campania, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia (à l'exception de la province de Sondrio), Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria et Veneto (à l'exception de la province de Belluno), y compris les îles appartenant à ces régions, telles que l'île d'Elbe et les autres îles de l'archipel toscan, les îles Pontines et les îles de Capri et d'Ischia / en Espagne, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : Lugo, Orense, Pontevedra, Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid, Zamora, La Rioja, Álava, Navarra, Huesca, Barcelona, Girona, Lleida, dans la partie de la province de Zaragoza située au nord du Río Ebro ; dans les communes de la province de Tarragona mentionnées dans l'appellation d'origine Penedés ; dans la partie de la province de Tarragona qui correspond à la "comarca" viticole déterminée de Conca de Barberá / en Slovénie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes: Brda ou Goriška Brda, Vipavska dolina ou Vipava, Kras et Slovenska Istra / en Bulgarie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : Dunavska Ravnina, Chernomorski Rayon, Rozova Dolina / en Roumanie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes : Dealurile Buzăului, Dealul Mare, Severinului et Plaiurile Drâncei, Colinele Dobrogei, Terasele Dunării, la région viticole du sud du pays, y compris les zones sablonneuses et d'autres zones propices.

\* la « zone viticole C3 »

La « zone viticole C3a » : en Grèce, les superficies plantées en vigne dans les nomoi (préfectures) suivantes: Florina, Imathia, Kilkis, Grevena, Larisa, Ioannina, Levkas, Akhaia, Messinia, Arkadia, Korinthia, Iraklio, Khania, Rethimni, Samos, Lasithi, ainsi que dans l'île de Thira / à Chypre, les superficies plantées en vigne situées à plus de 600 mètres d'altitude / en Bulgarie, les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées à la zone B.

La « zone viticole C3b » :

En France, les superficies plantées en vigne : dans les départements de la Corse ; dans la partie du département du Var située entre la mer et une ligne délimitée par les communes (elles-mêmes comprises) d'Évenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ; dans les cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech dans le département des Pyrénées-Orientales.

En Italie, les superficies plantées en vigne dans les régions suivantes: Calabria, Basilicata, Puglia, Sardegna et Sicilia, y compris les îles appartenant à ces régions, telles que l'île de Pantelleria, les îles Éoliennes, Égates et Pélages / en Grèce, les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées à la zone CIII a. / en Espagne, les superficies plantées en vigne qui ne sont pas visées aux zones CI et CII. / au Portugal, les superficies plantées en vigne situées dans les régions qui ne sont pas visées à la zone CI / à Chypre, les superficies plantées en vigne situées à moins de 600 mètres d'altitude ; à Malte, les superficies plantées en vigne.

par litre, de telles exigences pouvant varier suivant qu'il s'agisse d'un « vin de table »<sup>908</sup>, d'un « vin mousseux »<sup>909</sup>, d'un « vin pétillant »<sup>910</sup>, d'un « vin de liqueur »<sup>911</sup>, ou d'un « vin de qualité produit dans des régions déterminés »<sup>912</sup>.

**143. Les boissons spiritueuses**<sup>913</sup> - Des vins qui doivent donc être distingués des boissons spiritueuses qui sont constitutives<sup>914</sup> selon l'article 2.1 du règlement (CE) n°110/2008 du 15 janvier

---

908 Le « vin de table » est le vin « produit dans la Communauté et ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 8,5 % vol », et « ayant, en outre, une teneur en acidité totale non inférieure à 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit de 60 milliéquivalents par litre ». (Annexe I Point 13 du règlement (CE) n°822/87)

909 ▪ Selon l'annexe III.4 du règlement (CE) n°491/2006, « on entend par vins mousseux le produit :

- a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique : de raisins frais, de moût de raisins, ou de vin ;
  - b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation ;
  - c) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars ; et
  - d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5 % vol ».
- Vins mousseux qui peut être « de qualité », « de qualité de type atomatique », et « gazéifiée ».

910 ▪ Selon l'annexe III.8 du règlement (CE) n°491/2006, « on entend par vin pétillant le produit :

- a) obtenu à partir de vin, pour autant que ce vin présente un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol ;
  - b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol ;
  - c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars ».
- Vin pétillant qui peut être « gazéifié ».

911 Selon l'Annexe III.3 du règlement (CE) n°491/2006, « on entend par vin de liqueur le produit :

- a) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 15 % vol et non supérieur à 22 % vol ;
- b) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % vol, à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique ;
- c) qui est obtenu à partir : de moût de raisins en cours de fermentation ; de vin ; du mélange des produits précités, ou de moût de raisins ou du mélange de ce produit avec du vin, pour ce qui est des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ;
- d) ayant un titre alcoométrique naturel initial non inférieur à 12 % vol, à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ;
- e) obtenu par addition : seuls ou en mélange : d'alcool neutre d'origine viticole, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 96 % vol ; de distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol ».

912 ▪ Par exemple, un vin bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP peut avoir un titre alcoométrique acquis inférieur à 8,5% vol. (titre qui ne doit tout de même pas être inférieur à 4,5% vol), tandis que pour les vins bénéficiant d'une AOP et obtenus sans aucun enrichissement, la limite maximale du titre alcoométrique total peut dépasser 15% vol. – Annexe III.1. a et c du règlement (CE) n°491/2009

▪ V. à propos des vins bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP : Règlement (CE) n°607/2009 du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole (JOCE n°L193, 24 juillet 2009, pp. 60-139)

▪ V. Supra NBP 668

913 V. OIV, *Recueil des méthodes d'analyse des boissons spiritueuses, des alcools, de la fraction aromatique des boissons*, OIV, 1993, 317 p.

Bureau National Interprofessionnel du Cognac, *Les vins et spiritueux face à l'environnement*, Bureau National Interprofessionnel du Cognac, 1995, 312 p.

914 En revanche ne constituent pas des boissons spiritueuses les boissons relevant des codes NC 2003 2203 (bières de malt), NC 2204 (vins de raisins frais), NC 2205 (vermouths), NC 2206 (piquettes) et NC 2207 (alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique de 80 % vol. ou plus) tels que mentionnés par le code des douanes communautaires établi par le règlement (CE) n°2913/92 du 12 octobre 1992 (JOCE n°L302, 19 octobre 1992, pp. 1-50).

2008<sup>915</sup>, des boissons alcoolisées « dotées de qualités organoleptiques particulières », « ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15% »<sup>916</sup>.

Et ayant été produites directement soit « par distillation<sup>917</sup>, en présence ou non d'arômes de produits fermentés naturellement », et/ou « par macération<sup>918</sup> ou par un traitement similaire de matériels végétaux dans de l'alcool éthylique d'origine agricole<sup>919</sup> et/ou des distillats d'origine agricole<sup>920</sup> et/ou des boissons », et/ou « par addition d'arômes, de sucres ou édulcorants » limitativement autorisés<sup>921</sup>.

Soit par « mélange d'une boisson spiritueuse avec d'autres boissons spiritueuses » et/ou de « l'alcool éthylique d'origine agricole ou des distillats d'origine agricole » et/ou d'autres « boissons alcooliques » et/ou d' « autres boissons ».

**144. Les catégories de boissons spiritueuses** - Si bien que peuvent être mis sous le marché des boissons spiritueuses ne faisant pas l'objet de définition spécifique dès lors qu'elles sont conformes à ces conditions mais aussi à celles fixées par l'article 5.3<sup>922</sup> de ce règlement (CE) n°110/2008.

Mais aussi des boissons spiritueuses qui sont spécifiquement définies, à savoir le rhum, le whisky ou

---

915 - Règlement (CE) n°110/2008 du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses (JOCE n°L39, 13 février 2008, pp. 16-54).

• Règlement abrogeant le règlement (CE) n°1576/89 du 29 mai 1989 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses (JOCE n°160, 12 juin 1989, pp. 1 et s.)

916 Le titre alcoométrique volumique est le « rapport entre le volume d'alcool à l'état pur, à la température de 20°C, contenu dans le produit considéré et le volume total de ce produit à la même température ». - Annexe I.11 du règlement (CE) n°110/2008

917 La distillation « est fondée sur le fait qu'une phase vapeur surmontant un liquide bouillant et en équilibre avec ce dernier n'en a pas la même composition. En recueillant séparément, d'une part, le liquide et, d'autre part, la vapeur que l'on refroidit et condense, on obtient deux liquides différents appelés respectivement résidu et condensat ou distillat. On réalise ainsi une étape élémentaire de séparation dont la répétition pourra permettre d'obtenir les constituants du mélange initial. » - DURANDET J., Distillation, Bas de données – Encyclopédie Universalis

918 La macération est « l'opération qui consiste à laisser séjourner dans un liquide (eau, alcool, huile...) un corps ou une substance pour en extraire les constituants solubles ». – Base de données - Le Grand Robert de la langue française

919 Alcool ne devant pas avoir un autre goût détectable que celui de la matière première, et dont le titre alcoométrique volumique minimal doit être de 96,0 % vol. – Annexe I.1 du règlement (CE) n°110/2008

920 On entend par « distillat d'origine agricole » le liquide alcoolique obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, d'un ou de plusieurs produits agricoles figurant à l'annexe I du traité CE, qui ne présente pas les caractères de l'alcool éthylique, ni ceux d'une boisson spiritueuse, mais qui a conservé l'arôme et le goût de la ou des matières premières utilisées ». - Annexe I.2 du règlement (CE) n°110/2008

921 A savoir pour les édulcorants : le sucre mi-blanc, le sucre blanc, le sucre raffiné ou le sucre blanc raffiné, le dextrose, le fructose, le sirop de glucose, le sucre liquide, le sucre liquide inverti, le sirop de sucre inverti, le moût de raisin concentré rectifié, le moût de raisin concentré, le moût de raisin frais, le sucre caramélisé (produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose sans adjonction de bases ni d'acides minéraux, ni d'aucun autre additif chimique), le miel, le sirop de caroube, et toute autre substance glucidique naturelle ayant un effet analogue à celui des produits susvisés. – Annexe I.3 I.1 du règlement (CE) n°110/2008

922 Boissons qui peuvent être obtenues : à partir de toute matière première agricole énumérée à l'annexe I du traité CE et/ou de denrées propres à l'alimentation humaine ; par adjonction d'alcool c'est-à-dire par ajout d'alcool éthylique d'origine agricole et/ou de distillat d'origine agricole ; par ajout d'arôme (« substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes de transformation, arômes de fumée ou leurs mélanges ») : Article 1.2.a de la directive 88/388/CE ; par ajout de colorant ; par ajout d'édulcorant.

*whiskey*<sup>923</sup>, les boissons spiritueuses de céréales, l'eau-de-vie de vin, le *brandy* ou *Weinbrand*<sup>924</sup>, l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc, l'eau-de-vie de marc de fruit, l'eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy*, l'eau-de-vie de fruit<sup>925</sup>, l'eau-de-vie de cidre et de poiré, l'eau-de-vie de miel, l'eau-de-vie de lie ou *hefebrand*, l'eau-de-vie de bière ou *bierband*, l'eau-de-vie de topinambour, la vodka, le geist, la gentiane, les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier, le gin (distillé ou non), les boissons spiritueuses au carvi, le gin, les boissons spiritueuses au carvi, les boissons spiritueuses à l'anis (pastis, pastis de Marseille, anis, anis distillé), les boissons spiritueuses au goût amer ou *bitter*, la liqueur (de fruits ou de plantes), les crèmes, le *Maraschino*, le *Nocino*, la liqueur à base d'œufs ou d'avocat, le *Mistrà*, le *Vaäkevä glögi*, le *Berenburg*, et le nectar de miel ou d'hydromel.

Tout du moins si leur production est conforme aux règles les régissant qui sont fixées à l'annexe du règlement<sup>926</sup>, le pastis de Marseille devant par exemple avoir une teneur en anéthole<sup>927</sup> de 2 grammes par litre, un titre alcoométrique volumique minimal de 45%, et ne pouvant être préparé qu'avec quelques substances aromatisantes naturelles<sup>928</sup>.

Alors que pour sa part le whisky dont le titre alcoométrique volumique minimal doit être de 40%<sup>929</sup>, ne peut être obtenu exclusivement que « *par distillation d'un moût de céréales maltées avec ou sans les*

---

923 Selon l'article 14.3 du règlement (CE) n°110/2008, en ce qui concerne les boissons spiritueuses originaires de pays tiers, l'utilisation d'une langue officielle du pays tiers dans lequel la boisson spiritueuse a été élaborée est admise, à condition que les indications prévues par les présentes dispositions soient également données dans une langue officielle de l'Union européenne de telle sorte que le consommateur final puisse comprendre facilement chacune de ces mentions.

924 V. CARTOU L., Une spécialité gastronomico-juridique: le brandy sans brandy, *PA*, 22 décembre 1993, pp. 25-27

925 Eau-de-vie de prune, de mirabelle, de quetsche, de pomme, de poire, de framboise, de mûre, d'abricots, de pêches, de poire Williams, de groseille, de cassis, de baie de sorbier, de sureau, de coings, de baies de genévrier.

926 • Ces exigences portent également sur les produits contenant ces boissons, à l'image par exemple du baba au rhum.

• De plus ces exigences peuvent être plus élevées suivant les Etats membres. En France, le décret n°88-416 du 22 avril 1988 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de service en ce qui concerne les rhums et les tafias (JORF du 24 avril 1988, pp. 5463 et s.) prévoit ainsi pour certains spiritueux un titre alcoométrique minimal supérieur à celui fixé au niveau communautaire, comme pour le rhum de la Martinique (40% contre 37,5% au niveau communautaire pour le rhum), l'eau-de-vie des Charentes (40% contre 37,5% au niveau communautaire pour l'eau-de-vie de vin), ou la Mirabelle de Lorraine (45% contre 37,5% au niveau communautaire pour l'eau-de-vie de fruit),...

927 L'anéthole est un éther-oxyde apolaire.

928 Ces substances pouvant être utilisées dans ce pastis de Marseille sont celles définies par l'article 1.2.b.i de la directive 88/388/CE du 22 juin 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production (JOCE n°L184, 15 juillet 1988, pp. 61 et s.), c'est-à-dire celles « *obtenues par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformée pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires* ».

929 • Toute commercialisation en deçà d'un tel volume ne peut donc se faire sous une la dénomination « whisky » (CJCE, 16 juillet 1998, *The Scotch Whisky Association c/ Compagnie financière européenne de prises de participation, Prismic SA et Centrales d'achats et de services alimentaires SARL*, Affaire C-136/96, Rec. I-04571)

• V. GUILENCHEMIDT M., BONICHOT J-C., LATOUR X., Jurisprudence de la Cour de Justice des Communautés Européennes (CJCE) et du Tribunal de première instance (TPI) des Communautés Européennes des Communautés Européennes, *PA*, 16 juin 1999, pp. 9-14

grains entiers d'autres céréales, qui a été (soit) saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles, (soit) fermenté sous l'action de la levure », et ce, « après une ou plusieurs distillations à moins de 94,8 % vol, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées », et « après vieillissement du distillat final pendant une période minimale de trois ans dans des fûts de bois d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres ». Distillat final qui ne peut être additionné que d'eau et de caramel ordinaire (pour la coloration), et qui ne peut faire l'objet d'aucune adjonction d'alcool.

**145. Les apéritifs** - Vins, bières et boissons spiritueuses peuvent donc être proposées aux buveurs, au même titre d'ailleurs que les apéritifs qui eux sont régis par le règlement (CE) n°1601/91 du 10 juin 1991<sup>930</sup>.

Apéritif qui peut prendre la forme de vin aromatisé<sup>931</sup> produit<sup>932</sup> à partir du vin obtenu à partir de moûts de raisins frais, muté à l'alcool<sup>933</sup>, et/ou de vin apte à donné du vin de table<sup>934</sup>, et/ou de vin de table, et/ou de vin de liqueur, et/ou de vin mousseux. Vin qui doit faire l'objet d'une addition d'alcool<sup>935</sup>, d'aromatisation par le biais de substances aromatisantes limitativement autorisées<sup>936</sup> et/ou d'herbes

---

930 Règlement (CE) n°1601/91 du 10 juin 1991, établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles (JOCE n°L149, 14 juin 1991, pp. 1-9)

931 - V. Article 2.1.a du règlement (CE) n°1601/91

• Sous couvert du respect de leurs conditions de production, des catégories des vins aromatisés peuvent remplacer la dénomination de vente « vin aromatisé », à savoir : le Vermouth, le Vin aromatisé amer (vin au quinquina, bitter vino, et americano), le vin aromatisé à l'œuf.

932 Les vins utilisés dans l'élaboration d'un vin aromatisé, avant d'avoir fait l'objet de l'enrichissement, doivent être présents dans le produit fini dans une proportion non inférieure à 75 %.

933 Le vin obtenu à partir de moûts de raisins frais, muté à l'alcool est « le produit obtenu dans la Communauté ; ayant un titre alcoométrique volumique acquis égal ou supérieur à 12 % et inférieur à 15 % vol ; obtenu par addition à un moût de raisin non fermenté, ayant un titre alcoométrique volumique naturel non inférieur à 8,5 % vol : soit d'alcool neutre d'origine vinique, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 95 % vol, soit d'un produit non rectifié provenant de la distillation du vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 52 % et non supérieur à 80 % vol ». (Annexe I Point 5 du règlement (CE) n°822/87)

934 Le vin apte à donné du vin de table est le vin « produit dans la Communauté et ayant au moins le titre alcoométrique naturel minimal fixé pour la zone viticole où il a été produit ». (Annexe I Point 12 du règlement (CE) n°822/87.

935 Addition par alcool éthylique d'origine viticole, par alcool de vin ou de raisins secs, par alcool éthylique d'origine agricole, par distillat de vin ou de raisins secs, par distillat d'origine agricole, par eau-de-vie de vin ou de marcs de raisins, par eau-de-vie de raisins secs. (Article 3.d du règlement (CE) n°1601/91).

936 A savoir :

- les substances chimiques définies ayant des propriétés aromatisantes et obtenues par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformées pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation). (Article 2.b.i de la directive 88/388/CE)

- les préparations aromatisantes ayant des propriétés aromatisantes et obtenus par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir de matières d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformées pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction



aromatiques et/ou d'épices et/ou de denrées alimentaires sapides. Et qui peut faire l'objet d'édulcoration, de coloration avec le caramel, alors que son titre alcoométrique volumique acquis minimal doit être égal ou supérieur à 14,5% vol., sans dépasser les 22% vol.

Apéritif qui peut également prendre la forme d'une boisson aromatisée à base de vin<sup>937</sup> qui a pour point commun avec le vin aromatisé de pouvoir, selon leur teneur en sucre<sup>938</sup>, être « extra-sec »<sup>939</sup>, « sec »<sup>940</sup>, « demi-sec »<sup>941</sup>, « demi-doux »<sup>942</sup>, « doux »<sup>943</sup>.

Mais qui s'en distingue dans la mesure où si elle est obtenue également à partir de vin apte à donné du vin de table, et/ou de vin de table, et/ou de vin mousseux, en revanche d'une part peuvent également entrer dans sa production le vin nouveau encore en fermentation<sup>944</sup>, le vin mousseux gazéifiés, le vin pétillant, et/ou le vin pétillant gazéifiés, en étant éventuellement additionnés de moûts de raisins et/ou de moûts de raisins partiellement fermentés. Et d'autre part leur titre alcoométrique volumique acquis doit être compris entre 7% et 14,5% vol.<sup>945</sup>.

Et ce contrairement aux cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles qui ne peuvent être obtenus qu'à partir de vin/et ou de moûts de raisin, et dont dont le titre alcoométrique doit être inférieur à 7% vol<sup>946</sup>,

---

et la fermentation). (Article 2.c de la directive 88/388/CE).

937 - V. Article 2.1.b du règlement (CE) n°1601/91

▪ Sous couvert du respect de leurs conditions de production, des catégories des vins aromatisés peuvent remplacer la dénomination de vente «boisson aromatisée à base de vin », à savoir : Sangria, Clarea, Zurra, Bitter Soda, Kalte Ente, Gluehwein, Maiwein, Maitrank.

938 - Article 2.5 du règlement (CE) n°1601/91

▪ Lorsque la dénomination de vente des boissons aromatisées à base de vin comporte le terme « mousseux », la quantité de vin mousseux employée ne doit pas être inférieure à 95 %

939 La teneur en sucre doit être inférieure à 30 g/l.

940 La teneur en sucre doit être inférieur à 50 g/l.

941 La teneur en sucre doit être comprise entre 50 et 90 g/l.

942 La teneur en sucre doit être comprise entre 90 et 130 g/l..

943 La teneur en sucre doit être supérieure à 130 g/l.

944 « On entend par « *vin nouveau encore en fermentation* » le produit dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies ». – Annexe III.2 de la directive 491/2009/CE

945 Sans compter que les vins utilisés dans l'élaboration d'une boisson aromatisée à base de vin doivent être présents dans le produit fini dans une proportion non inférieure à 50 %.

946 Article 2.1.c du règlement (CE) n°1601/91

NB 1 : Sous couvert du respect de leurs conditions de production, des catégories des vins aromatisés peuvent remplacer la dénomination de vente «cocktail aromatisé de produits viti-vinicoles », à savoir les mentions Cocktail à base de vin, Pétillant de raisin aromatisé.

NB 2 : Les vins et/ou les moûts de raisins utilisés dans l'élaboration d'un cocktail aromatisé de produits vitivinicoles doivent être présents dans le produit fini

afin qu'ils aient une qualité loyale et marchande devant caractériser lors de leur mise sur le marché tout produit alimentaire en soi, et devant être recherchée dès le début de leur préparation.

---

*« Les fastfoodeurs le font debout, les romains et les amants le préfèrent couchés, mais la grande majorité le pratique assis »<sup>947</sup>. De quoi s'agit-il ? Manger bien évidemment.*

- Mais manger quoi ?

- Des produits et des substances alimentaires.

- Autrement dit un aliment, alors pourquoi vouloir distinguer ces deux notions puisqu'elles sont destinées à être ingérées ?

- Car si une substance peut être un aliment, elle ne peut franchir la frontière du « *self* » du mangeur par le biais d'un produit, autrement dit d'une denrée alimentaire ayant une destination nutritive intrinsèque.

- Une destination nutritive intrinsèque ?

- Oui si toutefois ce produit au-delà de respecter les critères jusqu'alors dégagés, peut être ingéré en l'état ou suite à une préparation en vue de sa consommation.

- En bref une caractéristique précisant encore davantage notre critère fondamental de destination nutritive ?

- Certainement mais notre seule destination nutritive intrinsèque qui elle seule présente un tel degré d'exigence, la réalité de la substance alimentaire, du fait de son incorporation, pouvant être fort différente...

---

dans une proportion non inférieure à 50 %.

947 BRANLARD J-P, La chaise du restaurant - Siège de règlements et de procès, OQ, janvier 2001



## CHAPITRE 2

### LA DESTINATION NUTRITIVE EXTRINSEQUE

---

« *Tout n'est pas aliment pour l'homme ; et des substances qui peuvent l'être, il y en a de plus ou de moins convenables (...)* »

Jean-Jacques ROUSSEAU

**146. « Accessio cedit principale »<sup>948</sup>** - Si l'aliment prend forme au travers du produit pouvant être ingéré ou destiné à être ingéré en tant que tel par le mangeur, la substance incorporée dans ce produit peut également être considérée comme étant alimentaire, la théorie de l'accession s'appliquant, l'accessoire devant suivre le principal<sup>949</sup>.

Cependant devons-nous en déduire que lors qu'elle se trouve dans ce produit, cette substance doit *ipso facto* être considérée comme étant un ingrédient<sup>950</sup> alimentaire ?

Alors que de plus en plus de produits en soi sont transformés et disposent d'une « formulation », une telle question doit apporter une réponse négative sans quoi nous pourrions voir toute substance quelle qu'elle soit être déraisonnablement considérée comme un ingrédient.

---

948 Voir, sur la théorie de l'accession :

JOURDAIN P., *Les biens*, Dalloz, 1995, n°121 et s., n°411 et s.

LARROUMET C., *Droit civil, Tome II : les biens, droits réels principaux*, Economica, 3ème édition, 1997, n°654 et s.

ZENATI F. et REVET T., *Les biens*, PUF, 2e édition., 1997, n°149 et s.

CARBONNIER J., *Droit civil, Tome III : les biens*, PUF, 18ème édition, 1998, n°59 et 217.

TERRE F. et SIMLER P., *Les biens*, Dalloz, 5ème édition, 1998, n°201 et s.

949 D'ailleurs, l'article 546 du Code civil dispose que cette accession peut notamment se faire par union ou incorporation.

950 Du latin *ingrediens* (qui entre).

Si bien que selon nous que l'incorporation doit d'une part être volontaire afin d'éviter qu'une substance accidentellement incorporée ne puisse être alimentaire (**Section Première**), et doit d'autre part apporter au produit fini une réelle plus-value au produit fini afin que l'incorporation soit justifiée (**Section Deuxième**).

## SECTION I . LES CONDITIONS DE L'INCORPORATION

L'article 2 du règlement *Food Law* dispose que constitue une denrée alimentaire « *toute substance (...) intégrée intentionnellement (§1) dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement* ».

Une substance qui doit néanmoins être toujours présente dans le produit fini, et non seulement aux différents stades de son élaboration (§2).

### §1 . UNE VOLONTE D'INCOPORATION

**147. La présence fortuite** - Une substance ne peut être alimentaire que si son incorporation est volontaire, et donc *a contrario* si elle n'est pas fortuite<sup>951</sup>.

Aussi, afin de mieux appréhender cette présence fortuite, nous pouvons nous référer au rapport rendu par l'AFSSA en novembre 2008, rapport relatif aux « allergies alimentaires et à l'étiquetage de précaution »<sup>952</sup>. Puisque à cette occasion l'Agence, amenée à traiter des substances allergènes<sup>953</sup> pouvant se retrouver dans le produit alimentaire malgré toutes les précautions prises par les producteurs, a mis en évidence l'existence d'une présence fortuite « *primaire* », « *secondaire* », et d'une présence fortuite « *homogène* » ou « *hétérogène* »<sup>954</sup>.

---

951 Du latin *forfuitus* (accidentel) et *fors* (hasard).

952 AFSSA, Rapport (novembre 2008), sur les allergies alimentaires et l'étiquetage de précaution [En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-AllergiesEtiquetage.pdf>>

953 V. Infra § 264-265

954 Dans son guide des bonnes pratiques pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeures (août 2005), l'Association Nationale des Industries Alimentaires, donne également des exemples de présence fortuite, comme dans le cas de la production de yaourt. Ainsi cette présence peut se faire :

- à la réception : contrôle des sacs de muesli ; réutilisation du matériel de prélèvement.
- lors du stockage : matériel de nettoyage (balais)
- lors du déconditionnement : outil de travail/de nettoyage ; emballages
- lors de la préparation : matériel de nettoyage ; matériel de pesée ; vêtements de travail ; personnel ; air ambiant (poussière de muesli)
- lors de la fabrication : même causes que pour la préparation, auxquelles s'ajoute le matériel de tamisage.
- lors du conditionnement : vêtements de travail ; emballage ; personnel.
- lors du stockage : détérioration de l'emballage.

Association Nationale des Industries Alimentaires, Guide des bonnes pratiques pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeurs, Août 2005, p. 15 - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.sirene-diffusion.fr/ania/S51/101/AG050801.pdf>>

**148. La présence fortuite « primaire »** - La première se caractérise par la présence d'un composant source d'allergène utilisé volontairement pour un produit alimentaire en soi mais qui se retrouve dans un autre produit ne contenant pas normalement pas ladite substance.

Concrètement, « *sur une même ligne de fabrication, des biscuits apéritifs au fromage sont fabriqués après des biscuits apéritifs au poisson. Du poisson peut se retrouver dans les biscuits apéritifs au fromage, alors que ceux-ci ne contiennent normalement pas ce composant* ».

Ou bien encore « *pour fabriquer un biscuit chocolaté, du cacao est utilisé. Ce cacao a été en contact avec des noisettes lors du transport et du stockage. En utilisant le cacao comme ingrédient, la noisette risque d'être introduite* »<sup>955</sup>.

**149. La présence fortuite « secondaire »** - La seconde peut prendre forme au travers de la présence fortuite d'un allergène dans un produit qui est introduit involontairement dans une recette : « *dans une usine, du chocolat noir est fabriqué après du chocolat aux noisettes. De l'arachide peut se retrouver dans les noisettes mises en oeuvre pour la fabrication du chocolat aux noisettes. La présence de noisettes dans le chocolat noir est une présence fortuite primaire. La présence d'arachide dans le chocolat aux noisettes est également une présence fortuite primaire. La présence d'arachide dans le chocolat noir est une présence fortuite secondaire* »<sup>956</sup>.

**150. La présence fortuite « homogène » ou « hétérogène »** - Présence fortuite « primaire » et « secondaire » qui peuvent être soit hétérogènes, si l'allergène est présent dans un seul et unique conditionnement dans le cas où par exemple « *une graine de sésame transportée par un membre du personnel sur un vêtement du fait de ses propriétés électrostatiques, tombe dans l'aliment en cours de fabrication* ».

Ou qui peuvent être homogènes si l'allergène se retrouve dans l'ensemble d'une fabrication si par exemple « *du chocolat noir est fabriqué dans un mélangeur ayant servi à la fabrication de chocolat au lait* »<sup>957</sup>.

Mais si toutes ces présences fortuites peuvent faire l'objet d'un « étiquetage de précaution » (au travers de mentions telles que « produit fabriqué dans un atelier utilisant un allergène particulier », « produit pouvant contenir un allergène particulier »), cet étiquetage ne repose sur aucun texte réglementaire

---

955 AFSSA, Rapport (novembre 2008), sur les allergies alimentaires et l'étiquetage de précaution, op. cit., p. 13

956 Ibid., p. 14

957 Ibid., p. 15

puisque ces allergènes involontairement présents dans le produit alimentaire en soi ne peuvent être considérés comme des ingrédients.

**151. Les OGM** - Si bien que de la même manière, nous pouvons estimer que dès lors qu'elle n'excède pas 0,9% de chaque ingrédient, et que les exploitants mettent tout en œuvre pour l'éviter, la présence d'OGM dans un produit est purement fortuite et ne peut faire de cet organisme un ingrédient.

**152. Les contaminants** - Et que les contaminants d'un produit ne peuvent eux non plus être considérés comme des ingrédients, et ce alors même que le règlement (CEE) n°315/93 du 8 février 1993<sup>958</sup> les définit comme « *toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée mais qui est cependant présente dans celle-ci* »<sup>959</sup>.

Ce qui exclut notamment de notre définition les corps étrangers<sup>960</sup> (contaminants physiques).

Mais aussi les contaminants microbiologiques<sup>961</sup>, et les contaminants chimiques<sup>962</sup> comme les résidus de pesticides, puisque si ces pesticides ont été sciemment utilisés, toujours est-il que leur présence sur le produit alimentaire fini n'est pas recherchée, le règlement *Food Law* les incluant lui-même dans sa liste négative des aliments.

**153. L'exemple de l'eau** - Toutefois si les substances que nous avons jusqu'alors énoncées se sont retrouvées accidentellement dans le produit dans la mesure où elles ne font pas partie de sa composition, en poussant notre raisonnement jusqu'au bout, nous pouvons considérer que pour un même nutriment donné contenu dans un produit, ce nutriment peut tantôt être qualifié d'ingrédient, tantôt d'une substance dont la présence est involontaire.

A cet égard prenons le cas de l'eau.

Nous avons vu que l'eau fournie par un réseau de distribution en sortant des robinets normalement utilisés par les mangeurs est un produit alimentaire.

Nous avons vu aussi que les aliments contiennent naturellement de l'eau en contribuant à l'équilibre

---

958 Règlement (CEE) n°315/93 du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires (JOCE n°L37, 13 février 1993, pp. 1-3)

959 Article 1er du règlement (CEE) n°315/93

960 V. Supra § 50

961 V. Supra § 52

962 V. Supra § 55



hydrique du mangeur, de manière il est vrai très inégale puisque cette teneur est très variable allant généralement de 20% pour les céréales et les fruits, en passant entre 60% et 70% pour les viandes, pour arriver à une teneur en eau de 95% pour la tomate. Dans quel cas l'eau est quoi qu'il en soit une substance alimentaire.

Mais cette eau en tant que substance peut également être présente « non naturellement » dans le produit en étant incorporée par les professionnels de l'agroalimentaire<sup>963</sup>.

Une telle situation est prise en considération par l'article L.1321-1 du Code de la santé publique (article issu de la loi n°2004-806 du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique<sup>964</sup>) qui dispose que « l'utilisation d'eau impropre à la consommation pour la préparation et la conservation de toutes denrées destinées à l'alimentation humaine est interdite ».

Ainsi que par la directive 98/83/CE dont le champ d'application inclut « les eaux utilisées dans l'industrie », et dont l'article 2.1.b mentionne clairement que ce texte s'applique à de telles eaux au stade de la fabrication, de la transformation, de la conservation, et de la commercialisation.

Si bien que ces dispositions doivent être respectées par exemple lorsque l'industriel produit des nectars de fruits, des plats cuisinés, des desserts lactés... produits alimentaires pour lesquels l'eau doit entrer dans la composition suivant des pourcentages fixés, produits pour lesquels l'adjonction d'eau est volontaire, cette substance devant donc être considérée comme un ingrédient alimentaire.

Mais si nous prenons le cas cette fois-ci des agriculteurs considérés comme de « gros consommateurs d'eau » en ce qu'ils absorberaient près de 70% de l'eau consommée en France<sup>965</sup>, l'eau utilisée sciemment pour cultiver les plantes alimentaires doit être considérée comme une substance alimentaire.

---

963 Dans l'étude collective intitulée « eau propre : une nouvelle modalité d'usage de l'eau dans la filière agroalimentaire », quatre types d'eau utilisés dans les industries agro-alimentaires sont répertoriées, à savoir :

« - l'eau industrielle : destinée à des fins n'exigeant pas une qualité élevée de l'eau, comme par exemple pour des usages thermiques. Elle subit peu de traitements (préfiltration voire décarbonatation).

- l'eau de process : elle occupe une place intermédiaire entre l'eau industrielle et l'eau potable, avec des traitements plus poussés que pour la catégorie précédente (clarification, filtration, chloration, neutralisation,...).

- l'eau potable : elle est utilisée dans des étapes de production où elle entre en contact avec la denrée alimentaire.

- l'eau de process plus élaborée voire ultra-pure : subissant des traitements plus poussés que ceux de la potabilisation, cette eau répond aux exigences de certaines activités industrielles, comme la chimie et la pharmacie. Elle n'est que peu utilisée en industrie alimentaire ». – AURICOSTE J., BASTIAN L., BOUGHATTAS S., CARACCHIOLI L., GASSIE J., KUNEDIA G., DE LAAGE DE MEUX M., LEGRAND S., MARECHAL C., MARGAILLAN M., NEJMA A., PETON C., SUROWSKA A., WATON K., L'« eau propre » : une nouvelle modalité d'usage de l'eau dans la filière agroalimentaire, Séminaire Politiques Publiques de l'Alimentation 2008-2009, p. 22

[En ligne] Disponible sur : <[http://www.oieau.org/documentation/IMG/pdf/rapport\\_eau\\_propre.pdf](http://www.oieau.org/documentation/IMG/pdf/rapport_eau_propre.pdf)>

964 JORF, 11 août 2004, pp. 14277 et s.

965 Selon le dossier scientifique du CNRS relatif à l'eau, la production d'un kilo de maïs en grain nécessite 454 litres d'eau, 346 litres étant indispensables pour la production d'un kilo de banane, 590 litres pour un kilo de pomme de terre, 600 litres pour un kilo de soja, 1600 litres pour un kilo de blé.

[En ligne] Disponible sur : <<http://www.cnrs.fr/cw/dossiers/doseau/decouv/rubrique.html>>

Néanmoins si cette plante contient de l'eau de pluie, cette eau ne peut être un ingrédient puisque elle a une origine involontaire, contrairement à l'eau utilisée par l'agriculteur. Sauf si ce dernier vient à récupérer cette eau de pluie pour la retraiter et s'en servir pour sa production, dans quel cas cette eau de pluie devient cette fois-ci un ingrédient du produit.

Tout du moins en théorie dans la mesure où toute substance ne peut être constitutive d'un ingrédient si elle n'est plus présente dans le produit alimentaire fini (§2).

## §2 . LA PRESENCE DANS LE PRODUIT ALIMENTAIRE EN SOI

**154. Les auxiliaires technologiques** - Selon l'article 6.4.a de la directive 2000/13/CE<sup>966</sup> relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, « *on entend par ingrédient toute substance (...) encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée* ».

Ce qui exclut des ingrédients alimentaires les auxiliaires technologiques<sup>967</sup>, comme le précise l'article 6.4.c.ii de cette directive.

Et comme le rappelle la directive 2009/32/CE qui nous avons pu le voir est le seul texte communautaire consacré à ces auxiliaires et plus particulièrement aux seuls solvants d'extraction<sup>968</sup>. Directive qui énonce que « *l'emploi d'un solvant d'extraction dans des conditions de bonne pratique de fabrication doit avoir comme résultat l'élimination de la totalité partie des résidus de solvants dans les denrées alimentaires ou leurs ingrédients* »<sup>969</sup>, ou tout du moins de la plus grande partie si l'élimination totale est techniquement inévitable et que ces résidus n'ont plus d'effet technologique sur le produit.

Et comme le rappelle également pour les autres auxiliaires technologiques le décret n°2001-725. Puisqu'il mentionne certes les catégories d'auxiliaires autorisées, alors que les arrêtés du 19 octobre

---

966 V. Infra § 263

967 • Terme qui a été adopté pour la première fois par le Codex Alimentarius en 1979.

• V. MULTON J-L., *Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agro-alimentaires*, 2ème édition, TEC DOC, 1992, 799 p.

MOLL N., *Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques*, 2ème édition, Dunod, 2ème édition, 1998, 218 p.

968 • V. Supra § 81

• V. LOGSDAIL DH., *Solvent extraction in the process industries*, Elsevier, 1993, 658 p.

DEKKER M., *Solvent extraction : principles and practice*, 2ème édition, Dekker, 2004, 750 p.

969 Considérant 6 de la directive 2009/32/CE

2006, du 5 mai 2009<sup>970</sup> et du 27 août 2009<sup>971</sup> précisent parmi ces catégories les auxiliaires pouvant avoir une réelle utilité à un stade de la fabrication du produit alimentaire en soi<sup>972</sup>. Si bien que peuvent se trouver dans un aliment des antimousses<sup>973</sup>, des catalyseurs<sup>974</sup>, des agents de clarification/adjuvants de filtration<sup>975</sup>, des agents décolorants<sup>976</sup>, des agents de pelage/épluchage<sup>977</sup>, des agents de plumaison

---

970 Arrêté du 5 mai 2009 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (JORF, 20 mai 2009, pp. 8411 et s.)

971 Arrêté du 27 août 2009 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (JORF, 16 octobre 2009, pp. 16935 et s.)

972 Le Codex Alimentarius distingue pour sa part comme auxiliaires technologiques : les antimoussants, les catalyseurs, les clarifiants et les adjuvants de filtration, les stabilisateurs de coloration, les agents de surgélation, les antiagglomérants/agents de déshydratation, les humectants/mouillants, les immobilisateurs et les supports d'enzymes, les enzymes, les solvants, les modificateurs de cristallisation des corps gras, les floculants, les résines échangeuses d'ions, les agents de glisse/de démoulage/lubrifiants, les agents de contrôle des micro-organismes, les gazs propulseurs et d'emballage, les agents de lavage et de pelage, les agents nutritifs des levures, et les autres auxiliaires (divers).

973 ▪ Limitent ou empêchent la formation de mousse à certains stades de fabrication.

- En général, les mousses se forment lors d'agitations, de turbulences, lorsque le milieu contient des composés tensioactifs ou lors de la formation de gaz.
- Applications : Légumes destinés à la conserverie et à la congélation (lavage) ; Sucre (mi-) blanc cristallisé.
- Substances : Beaucoup d'agents antimousses autorisés sont des corps gras, des dérivés de corps gras et d'oxydes d'alkylène.

Source : [En ligne] Disponible sur : <<http://www.synpa.org/upload/page/InternetSynpa-PresAuxtechno19-02-20041DEFCAT.pdf>>

974 ▪ Déclenchent ou accélèrent une réaction chimique, sans modifier les produits de la réaction.

- Ces réactions permettent de modifier certaines caractéristiques physiques des matières grasses pour, par exemple, diminuer leur rancissement, obtenir des margarines qui se tartinent facilement ou mieux adaptées à la cuisson,...
- Applications : Hydrogénation et interestérisation des graisses et huiles.
- Substances : Essentiellement des métaux (sous formes de solides ou de solutions ioniques) : sodium, chrome, cuivre, nickel, palladium, platine,...

Source : Ibid.

975 ▪ Permettent d'obtenir l'état de limpidité recherché dans certains produits liquides.

- Ils éliminent ou facilitent l'élimination de tout ou partie des substances dissoutes ou en suspension qui sont à l'origine de troubles (parfois aussi à l'origine de mauvaises odeurs et de faux goûts). En général, les agents de clarification et les adjuvants de filtration précipitent lorsqu'ils sont placés dans le liquide à clarifier et entraînent dans leur chute les substances de trouble. Ils permettent également la stabilisation d'états colloïdaux à un seuil tel qu'ils n'affectent la limpidité de la boisson.
- Applications : Boissons fermentées (bières, cidres, poirées, hydromels,...) ; Jus de fruits et de légumes ; Graisses et huiles alimentaires.
- Les molécules à l'origine des troubles et les liquides traités étant de natures diverses, les agents de clarification et de stabilisation sont eux-mêmes de natures diverses, car ils sont adaptés à la situation. Ce sont des protéines, des polysaccharides, des substances minérales, des macromolécules synthétiques,...

- Source : Ibid.

976 ▪ Permettent d'éliminer des pigments colorés ou toute autre substance présente dans la denrée et lui conférant une couleur indésirable.

- Applications : Graisses et huiles (lors du raffinage) ; Fruits et légumes (coque des noix) ; Poissons et produits de la pêche ; Boissons à haute teneur d'alcool (rhums).
- Substances : Bentonite, argiles, charbons actifs, noir animal, terre à foulon,...

- Source : Ibid.

977 ▪ Facilitent le lavage et l'élimination de la peau de certains aliments.

- Les agents de lavage, de pelage et d'épluchage sont en général des solutions aqueuses dans lesquelles les denrées à traiter sont plongées. Ces traitements sont toujours suivis d'un rinçage à l'eau potable pour éliminer l'agent.
- Applications : Produits de la charcuterie/salaison ; Fruits et légumes ; Poissons et produits de la pêche.
- Substances : Acide acétique et sels de sodium et potassium, acide citrique et sels, acide lactique et sels, carboxyméthylcellulose, alkylbenzène sulfonate de sodium, monolaurate de sorbitane polyoxyéthyléné, orthophosphate diammonique, potasse diluée, soude diluée,...

- Source : Ibid.

et d'épilation<sup>978</sup>, des résines échangeuses d'ion<sup>979</sup>, des agents de congélation par contact et des agents de refroidissement<sup>980</sup>, des agents de dessiccation/antiagglomérants<sup>981</sup>, des agents d'acidification, d'alcalinisation et de neutralisation<sup>982</sup>, des agents de démoulage<sup>983</sup>, des floculants et coagulants<sup>984</sup>, des biocides<sup>985</sup>, des agents antitartres<sup>986</sup>, ainsi que des enzymes<sup>987</sup> : mais tous doivent être éliminés

---

978 • Facilitent l'élimination des plumes et des poils.

- La denrée est plongée dans une solution contenant l'agent actif, puis elle est rincée à l'eau potable.
- Applications : Produits carnés (volailles, porcs)
- Substances : Alkylarylsulfonate de sodium, ester de l'éther alkyltriglycolique, éther polyglycolique du propylène glycol. - Source : Ibid.

979 • Captent les molécules ioniques présentes dans un produit liquide.

- Les résines échangeuses d'ions permettent de traiter l'eau utilisée lors de la fabrication des aliments, d'aider à purifier le sucre ou les dérivés de l'amidon, de supprimer des mauvais goûts dans les boissons, ...
- Applications : Boissons alcoolisées (eaux de vie) ; Laites et produits laitiers ; Produits sucrés ; Produits amylacés.
- Substances : Macromolécules anioniques ou cationiques telles que résine anionique polystyrénique, résine cationique copolymère sulfoné de styrène et de divinyl benzène. - Source : Ibid.

980 • Utilisés pour refroidir ou congeler un produit plus rapidement.

- La rapidité de la congélation d'un aliment influe d'une façon importante sur la préservation de ses qualités organoleptiques et sanitaires.
- Applications : Tous types de denrées alimentaires.
- Substances : Ce sont des fluides de refroidissement : air, anhydride carbonique, azote utilisés,... - Source : Ibid.

981 Evitent l'agglutination des particules des produits alimentaires notamment hygroscopiques (qui captent facilement l'eau atmosphérique), utilisés en général sous forme pulvérulente ou cristalline. - Source : Ibid.

982 • Utilisés pour maintenir le pH ou le modifier, respectivement dans le sens d'un pH acide, d'un pH basique ou d'un pH neutre.

- Applications : Graisses et huiles ; Boissons fermentées (bières) ; Boissons sans alcool (jus de fruits) ; Lactoprotéines ; Fruits et légumes (choucroute) ; Laites et produits laitiers (fromages) ; Sucre (mi-) blanc cristallisé.
- Substances : Solutions acidifiantes (acide chlorhydrique, acide lactique, acide sulfurique, acide acétique) ; Solutions alcalinisantes (hydroxyde de calcium) ; Solutions neutralisantes (carbonates de calcium, citrates de magnésium, hydroxyde de potassium, phosphates de sodium). - Source : Ibid.

983 • Facilitent le démoulage des denrées.

- Applications : Produits sucrés (confiseries,...).
- Substances : Cire, huiles de vaseline ou de paraffines - Source : Ibid.

984 • Permettent le regroupement de molécules contenues dans une solution.

- Ces substances agissent comme certains agents de filtration. Une fois introduites dans le milieu, elles vont se complexer avec certaines molécules, le plus souvent indésirables et permettre de les éliminer plus aisément lors de la filtration
- Applications : Sucre (mi-) blanc cristallisé.
- Substances : Polycondensats d'épichlorhydrine et de diméthylamine, copolymères d'acrylamide et d'acrylate de sodium. - Source : Ibid.

985 • Utilisés pour détruire des micro-organismes susceptibles d'altérer la qualité des denrées alimentaires voire de créer un risque pour la santé humaine. Leur utilisation ne doit en aucune manière se substituer aux mesures d'hygiène prévues par la réglementation ; ils servent en particulier à maîtriser la contamination de matières premières d'origine naturelle inhérente à leur provenance.

- Applications : Alcool ; Produits de la charcuterie/salaison ; Fruits et légumes ; Produits carnés ; Sucre (mi-) blanc cristallisé.
- Substances : Eau oxygénée, hypochlorite de sodium, chlore, chlorure d'alkyl, formol, glycéraldéhyde, hydrate d'hydrazine,... - Source : Ibid.

986 • Ajoutés lors du procédé de fabrication du sucre, pour éviter les incrustations de calcium dans les caisses d'évaporation.

- Applications : Sucre (mi-) blanc cristallisé.
- Substances : Polymère de l'acide acrylique, acide polymaléique,... - Source : Ibid.

987 • Protéines qui catalysent de nombreuses réactions biologiques.

- Efficaces et spécifiques, une soixantaine d'enzymes sont utilisées dans l'industrie alimentaire. Ce sont pour la majorité d'entre elles des hydrolases, qui permettent de scinder les macromolécules organiques (hydrolyser) en fractions de taille inférieure : protéines, glucides complexes, ...
- Les enzymes utilisées dans l'industrie alimentaire peuvent être extraites de produits animaux ou végétaux, ou fabriquées par des cultures de micro-

totale<sup>988</sup> (au même titre donc que les solvants d'extraction).

**155. Les substances réincorporées** - Pourtant ceci ne signifie pas qu'une substance présente volontairement dans le produit fini peut systématiquement être considérée comme un ingrédient.

Puisque premièrement, comme le dispose l'article 6.4.b de la directive 2000/13/CE, « *lorsqu'un ingrédient a lui-même été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de la denrée* », sauf si les constituants de l'ingrédient ont été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale.

Ce qui peut notamment être le cas des blancs et des jaunes d'œuf lors du processus de fabrication d'un produit à base d'œuf. Ou bien encore, si l'on s'en réfère à l'article 5 du décret du 30 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol »<sup>989</sup>, du caillé congelé réincorporé en mélange avec du caillé frais.

**156. Les substances à la surface du produit alimentaire en soi** - Puisque deuxièmement, il faut que la substance présente fasse partie intégrante du produit alimentaire.

Or des matériaux et des objets peuvent être destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, le règlement (CE) n°1935/2004<sup>990</sup> fixant leurs conditions d'utilisation afin de s'assurer de leur absence de rôle contaminant.

Que ce soit par exemple pour l'emballage actif<sup>991</sup> qui selon le CNA contient « *des composés actifs qui peuvent être relargués dans l'aliment ou qui permettent des échanges de gaz, vapeurs ou solutés entre l'aliment, l'emballage et éventuellement l'atmosphère environnant le produit. En tant que vecteur de composés, ces emballages ont une action propre sur le ralentissement de certaines réactions de détérioration des aliments. Les absorbeurs de vapeur d'eau, d'oxygène ou d'éthylène, les émetteurs d'éthanol ou de composés antimicrobiens, ou encore les matériaux contenant des sels d'argent à propriétés antimicrobiennes sont les meilleurs exemples d'emballages « actifs » couramment utilisés depuis quelques années pour de nombreux produits alimentaires (salaisons, charcuteries, fruits et*

---

organismes.

- Applications : panification courante et/ou spéciale ; jus de fruits ; jus de légumes ; sirops ; œnologie ; fromages ; hydrolysats de protéines. - Source : Ibid.
- Notons que ces enzymes ne constituent des auxiliaires que si elles interviennent au cours du procédé de transformation des matières premières ou de l'aliment, et que leur présence éventuelle (comme tout autre auxiliaires) n'est que la conséquence de leur mise en amont dans le process industriel, présence qui doit se caractériser par leur inactivité.

988 Sauf traces inévitables.

989 JORF, 31 mars 2007, pp. 6044 et s.

990 V. Infra § 266

991 V. Article 2.2.a du règlement (CE) n°1935/2004

*légumes, ...). Ces systèmes actifs sont le plus souvent intégrés au matériau d'emballage. Dans certains cas (absorbants d'oxygène par exemple), ils peuvent être introduits sous forme de « sachets », placés ensuite au contact direct ou indirect du produit »<sup>992</sup>.*

*Ou pour l'emballage intelligent<sup>993</sup> qui contient pour sa part des « composés ou des systèmes capables d'enregistrer ou d'afficher divers indicateurs ou marqueurs de la qualité ou de la traçabilité, pendant la fabrication, le transport, l'entreposage ou la consommation du produit. Ceci est réalisé en incorporant ou utilisant des indicateurs ou des systèmes analytiques miniaturisés communiquant directement avec le consommateur. Les matériaux capables de « surveiller » le produit et de donner des informations sur sa qualité (indicateurs qui changent de couleur si l'oxygène pénètre dans le conditionnement ou en fonction du couple temps/température comme la « puce fraîcheur », indicateurs de température pour la consommation) ou qui peuvent modifier la température du produit (systèmes de chauffage de canettes de café ou de refroidissement individuel de boissons) constituent de bons exemples de systèmes commerciaux »<sup>994</sup>.*

Des matériaux qui quand bien même ils interagissent avec l'aliment ne peuvent être considérés comme une substance alimentaire<sup>995</sup>.

Car cette dernière doit se trouver dans le produit.

Ou bien à sa surface si elle constitue l'enrobage de l'aliment, en pouvant être raisonnablement ingérée par le mangeur comme la panure des beignets ou le chocolat des barres de céréales qui font corps avec la denrée. Des substances qui par conséquent peuvent être considérées comme alimentaires, d'autant plus qu'elles jouent un rôle approprié dans le produit fini (**Section Deuxième**).

---

992 Conseil National de l'Alimentation, Avis (20 juillet 2009) n°65 sur le développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires : conséquences, responsabilité des opérateurs et acceptabilité sociale, p. 12

993 V. Article 2.2.b du règlement (CE) n°1935/2004

994 Conseil National de l'Alimentation, Avis (20 juillet 2009) n°65 sur le développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires : conséquences, responsabilité des opérateurs et acceptabilité sociale, p. 13

995 Tout comme les « matériaux de revêtement des croûtes de fromages, des produits des charcuterie ou des fruits, qui ne sont pas destinés à être consommés avec la denrée » (V. Considérant 9 du règlement (CE) n°1935/2004).

## SECTION II . L'INTERET DE L'INCORPORATION

La substance alimentaire doit présenter un intérêt pour le mangeur, intérêt qui pour pouvoir être caractérisé doit passer : soit par la participation de la substance au rôle nutritionnel de l'aliment en étant elle-même source d'apport en nutriments (§1).

Et/ou, ces deux conditions n'étant pas antinomiques, soit en contribuant à sa plus-value qualitative (§2).

### §1 . LA CONTRIBUTION NUTRITIONNELLE DE LA SUBSTANCE

**157. L'ingrédient alimentaire** - Lorsque à Noël « tout bon Provençal qui se respecte », se délecte des treize desserts<sup>996</sup> et notamment de la traditionnelle *pompe à huile* achetée dans une boulangerie marseillaise, aixoise ou bien encore de la cité papale d'Avignon, cette brioche sucrée plate à l'huile d'olive pour les néophytes, constitue un produit alimentaire. Et il en va de même de la farine, du sucre, de l'huile d'olive, du citron, de l'orange dès lors qu'ils sont consommés tels quels par le « mangeur ».

En revanche ces produits se « muent » en matières constituantes du produit alimentaire et donc en ingrédients lorsqu'ils sont utilisés pour la confection<sup>997</sup> de cette « *pòmpa a l'òli* » et qu'ils y sont toujours

---

996 « *Sur la table, éclairée de 3 bougeoirs, symbole de la Trinité, et égayée de l'assiette de blé de la Sainte-Barbe (blé ou lentille, symbole de renouveau) viennent se ranger les Treize desserts, symbole du Christ et des 12 apôtres. On voit aussi le melon vert gardé à l'abri dans la paille, les pommes et les poires, encore parfumées d'automne, le raisin blanc et noir que toute ménagère a choisi grappe à grappe et suspendu dans un grenier sous un gros tulle protecteur. Il y a les noix, les noisettes, les amandes fines et les pances sèches. Ces fruits secs sont appelés mendiants ressemblant par leurs couleurs aux habits des moines mendiants : Carmes, Dominicains, Franciscains et Capucins. Il a les figues, des oranges, des mandarines que la Provence a connues de tout temps. Enfin, le nougat (car le noir se fait à la ferme avec le miel des ruches proches et les amandes du verger, mais le blanc s'achète chez le confiseur). Dans les Treize desserts, on compte aussi la confiture faite aux temps des vendanges, soit au moût de raisin, soit au jus de figues où l'on jette les fruits d'automne et la galette à huile appelée « pompe » à Aix-en-Provence et à Marseille, et « fougasse » en Arles et en Haute Provence. Encore le vin cuit. Le vin cuit, c'est Jésus lui-même. Dans sa fuite en Egypte, quand la Vierge affolée, traquée, cherchait à cacher son enfant, le dattier avait entrouvert ses palmes ; la mère sourit, l'enfant ravi avait dit : « Oh », ce O qu'avaient dessiné ses lèvres laiteuses s'était marqué sur le noyau. De là, depuis, sort le germe de la vie. La datte en est restée sacrée ».* - [En ligne] Disponible sur : <http://www.avignon-et-provence.com/provence/13-desserts>

997 - V. sur la composition de la pompe à huile : <http://www.provence.guideweb.com/gastronomie/recette-pompe-a-huile.php>

• Comme le souligne également Jean-Paul BRANLARD, les « *lois-recettes dictent avec la minutie des livres de cuisine la marche à suivre* ». Ainsi, des substances doivent impérativement se trouver dans le produit. Concrètement, un producteur souhaitant commercialiser de la confiture, peut utiliser un mélange de fruits, de sucre et de miel, mais ne peut substituer le sucre d'une telle préparation sans quoi le produit ainsi obtenu est constitutif d'une « spécialité de fruit(s) au miel ». Tandis que de la même une bisque de homard induit forcément la présence effective de ce crustacé et non seulement de son extrait. Qu'une paëlla doit contenir des ingrédients d'origine marine, au risque d'être dénommée non plus « paëlla » mais « préparation à base de riz et de volaille ». Et qu'à contrario, si ces ingrédients nutritifs sont indispensables pour caractériser le produit alimentaire, certains peuvent également y être inclus sans qu'une telle incorporation ne soit une obligation. Incorporation qui ne peut non plus légitimer tout ajout de substances nutritives : ainsi, même si juridiquement un produit est composé de tous les nutriments caractéristiques du corned-beef, mais qu'il contient également des couennes et des crétons, sa dénomination en corned-beef n'a plus lieu d'être.

V. BRANLARD J-P., La Justice à la table des lois. Les cartes des restaurants par le menu. La carte des mets (2ème partie), OQ, décembre 2008

présents à l'occasion de sa dégustation<sup>998</sup>.

Tandis que de la même manière, les ingrédients contenus dans ces substances sont eux aussi des ingrédients du produit alimentaire en soi.

**158. Les nouveaux aliments et ingrédients** - Ainsi si un nouvel aliment autorisé dans le cadre du règlement *Novel Foods*<sup>999</sup> vient lui aussi à être incorporé dans un produit fini, cet aliment devient un ingrédient alimentaire.

Tout comme bien évidemment les ingrédients alimentaires nouveaux qui eux conservent leur « statut ».

**159. Les additifs à but nutritionnel** - Tandis que doivent également être considérés comme constituants du produit, les additifs à but nutritionnel.

C'est-à-dire d'un côté même s'ils ne constituent pas des additifs à proprement parlés, les éléments nutritifs.

Éléments qui sont soit ajoutés à un produit dans lequel ils sont ou non normalement contenus. Il s'agit alors d'un enrichissement qui peut concerner tout autant les vitamines, minéraux, fibres, mais aussi les macronutriments comme les protéines.

Un enrichissement qui concerne essentiellement les aliments santé<sup>1000</sup>, à titre non exclusif néanmoins, le lait de consommation courante pouvant lui aussi faire l'objet d'ajout de vitamines, alors que le sel peut être enrichi en iode.

Éléments qui peuvent également être amenés à être ajoutés non pas aux fins d'enrichir seulement l'aliment mais avant toute chose afin de restaurer les pertes qu'il a pu subir malgré l'application de bonnes pratiques de fabrication.

Il s'agit alors de restitution, de restauration ou de normalisation<sup>1001</sup>, qui ne doit concerner que les pertes

---

998 Pour l'anecdote, symbolisant la réussite elle ne peut qu'être rompue pour être partagée entre les convives et non être coupée sous peine pour le mangeur d'être ruiné l'année suivante.

999 V. Supra NBP 79

1000 V. Infra § 232 et s.

1001 • V. MARTIN A., Vitamines, oligoéléments, suppléments divers : intérêts et risques, in *MULTON J-L., Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, 3ème édition, TEC&DOC, 2002, p. 161*

• Cette pratique est autorisée par le règlement (CE) n°1925/2006 (« Des vitamines et des minéraux sont ajoutés aux aliments par les fabricants pour plusieurs raisons, y compris pour en restituer la teneur lorsque celle-ci a été réduite pendant les procédures de fabrication, de stockage ou de traitement » - Considérant 6).



inévitables provoquées par la technologie (et non les substances volontairement soustraites ne serait-ce que temporairement) : pertes de minéraux lors de la cuisson dans l'eau ou de l'exsudation ; pertes de vitamines provoquées par la chaleur, l'oxygène et/ou la lumière,...

C'est-à-dire d'un autre côté les additifs qui peuvent avoir une fonction nutritionnelle, en ce qu'ils ont une valeur nutritive comme cela est par exemple le cas de la lécithine émulsifiante (E322ii) qui est issue des jaunes d'œuf.

Lécithine qui se caractérise aussi par son utilité dans la fabrication de nombreux produits alimentaires comme la vinaigrette, la mayonnaise, l'aoïli, ..., qui sont des émulsions pouvant rester stable dans le temps grâce à cet additif dont la seule fonction technologique aurait pu se suffire à elle-même pour entraîner une qualification juridique en substance alimentaire (§2).

## §2 . LA CONTRIBUTION TECHNOLOGIQUE DE LA SUBSTANCE

L'usage d'une substance peut être bien-fondé quand bien même celle-ci n'a pas de rôle nutritif, à partir du moment où cette incorporation ne remet pas en cause la dimension nutritionnelle qui doit impérativement caractériser tout produit alimentaire.

**160. Les additifs alimentaires** - C'est ainsi que les additifs<sup>1002</sup> peuvent être considérés comme des ingrédients, alors qu'ils ne sont pas habituellement consommés comme un aliment en soi à l'image du rouge de betterave (colorant), qu'ils ne sont pas non plus habituellement utilisés comme des ingrédients caractéristiques d'un aliment à l'image de l'acide ascorbique (antioxygène) de la biscotte.

---

1002 \* « Les additifs alimentaires sont connus et utilisés depuis la haute antiquité (sel, sucre, condiments, fumage,...). Ils ont très largement contribué au développement de l'alimentation de l'homme, à la bonne conservation et à la sécurité sanitaire des aliments, à l'amélioration de leurs caractéristiques organoleptiques. Leur utilisation, ménagère et artisanale au début, s'est considérablement développée depuis une cinquantaine d'années avec l'industrialisation de l'alimentation, industrialisation qui n'aurait pu se faire sans la généralisation de ces substances ». – MULTON J-L., *Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires*, 3ème édition, TEC&DOC, 2002, p. XI ; V. sur l'historique de l'utilisation des additifs : Ibid., pp. 6-13

• V. sur les additifs :

PELEGE S., *Les additifs alimentaires : leur place dans l'alimentation moderne*, Thèse (Pharmacie) Paris V, 1990

AFNOR, *Ingrédients et additifs alimentaires*, Tome 1, 1993, 603 p. ; *Ingrédients et additifs alimentaires*, Tome 2, 1993, 571 p.

IFN, *Les additifs*, IFN, 1998, 130 p.

DENIL M. et LANNOYE P., *Guide des additifs alimentaires : les précautions à prendre*, Frison-Roche, 2004, 163 p.

HOUDRET J-C., *Les additifs alimentaires : un mal nécessaire ?*, Médecis, 2005, 163 p.

RIGE F., *Guide des additifs : agents de conservation*, Weka, 2005, 128 p.

GOUGET C., *Additifs alimentaires, danger : le guide indispensable pour ne plus vous empoisonner*, Chariot d'Or, 2007, 61 p.

LAORATOIRE MARC VIOLET, *Guide pratique des additifs alimentaires européens*, LMV, 2007, 32 p.

Car, que ces additifs soient naturels<sup>1003</sup> ou de synthèse<sup>1004</sup>, qu'ils soient intégrés directement ou indirectement en étant présents dans un ingrédient dudit produit, ils demeurent tous effectifs dans l'aliment en soi (à la différence des auxiliaires technologiques)<sup>1005</sup>, tout en ne posant pas de problème de sécurité sanitaire<sup>1006</sup>, et en répondant à un réel besoin<sup>1007</sup>, soit en conservant la qualité nutritive des denrées alimentaires, soit en augmentant la capacité de conservation ou la stabilité d'une denrée, soit afin d'améliorer ses propriétés organoleptiques, soit en aidant à la fabrication, à la transformation, à la préparation, au traitement, à l'emballage, au transport ou à l'entreposage des denrées alimentaires.

Par conséquent peuvent être admis comme additifs<sup>1008</sup> et donc comme composants alimentaires :

---

1003 D'où la demande des mangeurs de viande *halal* de pouvoir être à mêmes de savoir quels additifs contiennent du porc.

1004 Autrement dit, sont soit une réplique d'additifs d'origine naturelle, soit la résultante d'une conception de l'Homme.

1005 Comme le souligne Paule ESCARGUEIL, « il n'est pas toujours possible de se référer à la teneur finale de la substance pour opérer la distinction. Si bien souvent, la teneur de l'additif oscille entre 100 mg/kg et 10 000 mg/kg tandis que celle des traces de l'auxiliaire technologique oscille entre 1 mg/kg et 100 mg/kg, cela n'est pas toujours vrai ; la teneur n'est pas un critère déterminant. Il faut parfois se livrer à une réflexion approfondie pour opérer la distinction souhaitée.

*Prenons le cas du dicarbonate de diméthyle, conservateur qui est autorisé pour la conservation des boissons sans alcool. Introduit dans ces boissons à la dose de 250 mg/l, il se décompose par hydrolyse en quelques heures en méthanol et gaz carbonique, provoquant aussi quelques réactions semblant mineures sur les huiles essentielles. Est-ce un auxiliaire technologique, étant donné qu'il disparaît et que les substances dérivées sont à l'état de traces, invoquées comme étant sans risques pour la santé ? Le conseil de la CEE a conclu qu'il s'agissait d'un additif pour les motifs suivants :*

- Le but technologique est celui de conserver le produit fini, ce qui est un rôle d'additif ;
- L'effet de conservation est permanent puisqu'il est exercé jusqu'à l'ouverture de l'emballage ;
- La substance est transformée en des dérivés qui ne sont pas éliminés ».

ESCARGUEIL P., Définitions et classement, in *MULTON J-L., Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, 3ème édition, TEC&DOC, 2002, p. 47*

1006 Article 6.1.a du règlement (CE) n°1333/2008

1007 Article 6.1.b du règlement (CE) n°1333/2008

1008 • V. la liste des additifs autorisés : [http://www.afsca.be/sp/denrAlim/doc/additif/Tableau\\_additifs2eversie.pdf](http://www.afsca.be/sp/denrAlim/doc/additif/Tableau_additifs2eversie.pdf)

Ces additifs sont mentionnés au travers de leur dénomination usuelle et de leur numéro CE. Des numéros qui sont précédés du sigle SIN ou INS au niveau international, mais qui sont identiques suivant qu'ils sont utilisés par la CEE et le Codex.

NB : Il n'existe pas de classification (numérotée) pour les auxiliaires technologiques qui sont autorisés au « coup par coup ».

• Néanmoins ces additifs peuvent être interdits dans certains Etats membres pour certaines denrées alimentaires traditionnelles à savoir par :

- l'Allemagne pour la bière de tradition allemande (interdiction possible de tous les additifs).
- la France pour le pain, les conserves de truffes, les conserves d'escargot, le confit d'oie et de canard de tradition française (interdiction possible de tous les additifs).
- l'Autriche pour le « Bergkäse » de tradition autrichienne (interdiction possible de tous les additifs à l'exception des conservateurs).
- la Finlande pour le « Mämmi » de tradition finlandaise (interdiction possible de tous les additifs à l'exception des conservateurs).
- la Finlande et la Suède pour les sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise (interdiction possible des colorants)
- le Danemark pour le « Kødroller » et le « Leverpostej » de tradition danoise (interdiction possible des conservateurs et colorants)
- l'Espagne et le « Lomo embuchado » de tradition espagnole (interdiction possible de tous les additifs à l'exception des conservateurs et des antioxydants)
- l'Italie pour la « Mortadella » et le « Cotechino e zampone » de tradition italienne (interdiction possible de tous les additifs, à l'exception des conservateurs, des antioxydants, des correcteurs d'acidité, des exhausteurs de goût, des stabilisants et des gazs d'emballage).

Source : Annexe IV du règlement (CE) n°1333/2008

• Enfin, notons que selon l'article 3.2.b du règlement (CE) n°1333/2008, de manière négative, ne constituent pas des additifs :

« i) les monosaccharides, disaccharides ou oligosaccharides et les denrées alimentaires contenant ces substances qui sont utilisées pour leurs propriétés édulcorantes ;

Au même titre que pour les auxiliaires technologiques, les antimoussants qui « empêchent ou limitent la formation de mousse ».

Les acidifiants qui « augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent une saveur acidulée ».

Les correcteurs d'acidité qui « modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire ».

Mais aussi, les conservateurs qui « prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes et/ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes ».

Les antioxydants qui « prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur ».

Les anti-agglomérants qui « dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules ».

Les agents de charge sont des « substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique ».

Les émulsifiants qui « ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau ».

Les sels de fonte qui « dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants ».

Les affermissants qui « permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel ».

Les exhausteurs de goût qui « renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire ».

Les agents moussants qui « permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide ».

---

ii) les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, y compris les arômes entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, utilisées en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire ;

iii) les substances entrant dans la composition d'une couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant pas partie de l'aliment et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cet aliment ;

iv) les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes ou de coings, ou de leur mélange, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium («pectine liquide»);

v) les bases de gommes à mâcher ;

vi) la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques ;

vii) le chlorure d'ammonium ;

viii) le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten ;

ix) les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels qui n'ont pas de fonction technologique ;

x) les caséinates et la caséine;

xi) l'inuline ».

Les gélifiants qui « ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel ».

Les agents d'enrobage (y compris les agents de glisse) qui « appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice ».

Les humectants qui « empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux ».

Les amidons modifiés qui sont des « substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires pouvant avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et pouvant être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis ».

Les gaz d'emballage qui sont « des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant ».

Les propulseurs qui sont « des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant ».

Les poudres à lever qui sont des « substances ou combinaisons de substances qui, par libération de gaz, accroissent le volume d'une pâte ».

Les séquestrants qui « forment des complexes chimiques avec les ions métalliques ».

Les stabilisants qui « ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physicochimique », et qui « comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire, ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués ».

Les épaississants qui « ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité ».

Les agents de traitement de la farine qui sont des « substances autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère ».

**161. Le particularisme des colorants<sup>1009</sup>** - Ainsi que les colorants qui peuvent prendre la forme de « constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas

---

1009 • V. sur les colorants alimentaires :

FRANCIS F.-J., *Colorants*, Eagan Press, 1999, 144 p.

EMERTON V., *Foods Colours*, Leatherhead, 2008, 197 p.

• « Les premiers colorants (4000 av. J-C) ne servaient qu'à teindre les pièces de tissus, peindre les poteries ou confectionner des fards. Ils étaient tous obtenus par extraction, de végétaux ou d'animaux : indigo, pourpre.

Dans l'Antiquité, seul, Pline l'Ancien, dans « Histoire Naturelle », signale que l'utilisation de poterie non vernissée pour la cuisson des légumes permet, de conserver leur couleur ! Ce phénomène était dû, vraisemblablement, à la présence de carbonate et de bicarbonate dans la terre ayant servi à confectionner les récipients.

normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation ». Colorants qui sont « des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires », plus spécifiquement afin de contribuer au « rétablissement de l'aspect initial des denrées alimentaires dont la couleur a été altérée par la transformation, le stockage et la distribution et dont l'attrait visuel se trouve ainsi diminué », à

---

L'amélioration de l'aspect des préparations alimentaires à l'aide de colorants est relativement récente et remonterait au Moyen-Age, où la coloration du beurre en jaune, était obtenue, avec les fleurs de soucis. Cette pratique a donné lieu à une réglementation, vraisemblablement la première réglementation ayant trait à un additif alimentaire !

Au début du XIX<sup>ème</sup> siècle dans les pays occidentaux, les caramels commencèrent à être utilisés comme colorants alors qu'ils étaient présents depuis fort longtemps dans les mets préparés en Inde ou en Asie. En 1850 l'usage des colorants alimentaires d'origine végétale ou animale est très répandu. Les plus fameux sont le safran, la cochenille, le curcuma, le rouge de betterave, le brou de noix... A la même époque, les sels de métaux font leur apparition dans diverses industries alimentaires. Certains de ces procédés paraissent maintenant quelque peu dangereux sinon fantaisistes. A titre d'exemple citons la recoloration en vert des feuilles du thé par contact avec des plaques de cuivre, ou, dans les années 1870, contre l'avis de Pasteur, le maintien de la cuisson de la couleur verte des petits pois par la présence de sels de cuivre. Enfin, certains bonbons étaient colorés aux oxydes de chrome ou de plomb ! Ces colorants hautement toxiques ont depuis été interdits.

En 1826, Unverdoben découvre l'aniline dans des produits de décomposition de l'indigo. Le premier colorant synthétique (le mauve) a été préparé par le chimiste anglais Perkin en 1856. Mais ici il s'agit de colorants industriels et non alimentaires. Mais la porte était ouverte pour l'obtention d'un grand nombre de nouveaux pigments. Les premiers colorants alimentaires synthétiques n'apparaîtront que dans les années 1880 (jaune de quinoléine, 1882). Plus tard la chimie, de plus en plus performante fournit de nouveaux colorants destinés à l'alimentation non dépourvus d'effets nocifs chez l'Homme. Citons en particulier le complexe cuivre/chlorophylle (vert), le rouge amarante, certains dérivés azoïques depuis retirés du marché.

Actuellement les colorants d'origine naturelle ont toujours la « côte » à l'exemple des bêtacyanines, extraits du jus de betterave, utilisées pour colorer le yaourt, les marmelades, les sirops...mais de nouvelles technologies se développent dans tous les compartiments des industries agroalimentaires et le génie génétique est maintenant présent dans le secteur des colorants alimentaires ». – HOELLINGER H., Les additifs alimentaires, in MULTON J-L., Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, 3<sup>ème</sup> édition, TEC&DOC, 2002, pp. 11-12

▪ Colorants autorisés :

- Couleur « Jaune » : Curcumine (E100) ; Riboflavine (E101i) ; 5'-phosphate sodique de riboflavine (E101a(ii)) ; Riboflavine (Bacillus subtilis) (E101(iii)) ; Tartrazine (E102) ; Jaune de quinoléine (E103) ; Jaune solide (E105) ; Riboflavine-5-Sodium Phosphate, vitamine B2 (E106).
- Couleur « Jaune Orange » : Turmerique (E100ii) ; Jaune 2G (E107) ; Jaune orangé S (E110).
- Couleur « Orange » : Orange GGN (E111).
- Couleur « Rouge » : Acide carminique (E120) ; Orseille Orcéine (E121) ; Azorubine (E122) ; Amarante (E123) ; Rouge cochenille A (E124) ; Ponceau SX (E125) ; Ponceau GR (E126) ; Erythrosine (E127) ; Rouge 2G (E128) ; Rouge allura AC (E129) ; Manascorubine (E130).
- Couleur « Bleu » : Bleu patenté V (E131) ; Indigotine (E132) ; Bleu brillant FCF (E133).
- Couleur « Vert » : Chlorophyllines (E140) ; Chlorophylles, Phéophytine au magnésium (E140a) ; Chlorophyllines (E140b) ; Complexe cuivrique des chlorophylles (E141(i)) ; Complexe cuivrique des chlorophyllines avec sels de sodium et de potassium (E141(ii)) ; Vert acide brillant BS, Vert lissamine (E142) ; Vert solide FCF (E143) ; Chlorophyllines (E140) ; Chlorophylles, Phéophytine au magnésium (E140a) ; Chlorophyllines (E140b) ; Complexe cuivrique des chlorophylles (E141(i)) ; Complexe cuivrique des chlorophyllines avec sels de sodium et de potassium (E141(ii)).
- Couleur « Brun » : Caramel (E150)
- Couleur « Marron » : Caramels (E150a) ; Caramel de sulfite caustique, Sulfite de soude (E150b) ; Caramel ammoniacal (E150c) ; Caramel au sulfite d'ammonium (E150d).
- Couleur « Noir » : Noir brillant Bn (E151) ; Noir de carbone (E152) ; Charbon végétal médicinal (E153) ; Brun KF (E154) ; Brun chocolat HT (E155).
- Couleur « Nuances Jaune à Orange » : Caroténoïdes (E160a à E160f).
- Couleur « Jaune-Orange-Rouge » :  $\beta$ -carotène extrait d'algue (E160a(iv)) ; Rocou (E160b) ; Bixine (E160b(i)) ; Norbixine (E160b(ii)) ; Extrait de paprika (E160c) ; Lycopène (E160d) ; Ester éthylique de l'acide -apocaroténique-8' (E160f) ; Xanthophylles (E161a à E161j).
- Couleur « Jaune Orangé » : Flavoxanthine (E161a) ; Lutéine (E161b) ; Lutéines de Tagetes erecta (E161b(i)) ; Extraits de tagetes (E161b(ii)) ; Cryptoxanthine (E161c) ; Rubixanthine (E161d) ; Violaxanthine (E161e) ; Rhodoxanthine (E161f).
- Couleur « Orange Rouge » : Canthaxanthine (E161g) ; Zéaxanthine (E161h) ; Zéaxanthine (de synthèse) (E161h(i)) ; Zéaxanthine riche en extrait de Tagetes erecta (E161h(ii)) ; Citranaxanthine (E161i) ; Astaxanthine (E161j) ; Rouge de betterave, bétanine (E162).
- Couleur « Rouge Bleu Violet » : Anthocyanes (E163a à E163f) ; Cyanidine (E163a) ; Malvidine (E163c) ; Pélargonidine (E163d) ; Péonidine (E163e) ; Pétunidine (E163f) ; Jaune de gardénia (E164) ; Bleu de gardénia (E165) ; Bois de santal (E166).
- Couleur « Blanc Rouge Argent Or » : Carbonate de calcium (E170(i)) ; Carbonate acide de calcium (E170(ii)) ; Oxyde et hydroxyde de fer (E172).
- Couleur « Blanc » : Oxyde de Titane (E171).

l' « amélioration de l'attractivité visuelle de denrées alimentaires », ou à « la coloration de denrées alimentaires normalement incolores »<sup>1010</sup>.

**162. Le particularisme<sup>1011</sup> des enzymes<sup>1012</sup>** - Ainsi que les enzymes qui ne sont pas que des auxiliaires technologiques, certaines jouant un rôle d'additif en étant présentes dans le produit fini et en étant actives dans ce produit, comme le lysozyme qui a une fonction de conservation, ou comme l'invertase qui agit en tant que stabilisant.

**163. Le particularisme des édulcorants<sup>1013</sup>** - Ainsi que les édulcorants qui « sont utilisées dans des édulcorants de table<sup>1014</sup> » ou qui sont également des « substances qui servent à donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ».

---

1010 Article 8 du règlement (CE) n°1333/2008

1011 Ces enzymes, du fait de leur dualité, sont soumises au règlement (CE) n°1332/2008 qui les définit dans son article 3.2.a, comme « un produit obtenu à partir de plantes, d'animaux ou de micro-organismes ou de produits dérivés, y compris un produit obtenu par un procédé de fermentation à l'aide de micro-organismes :

i) qui contient une ou plusieurs enzymes capables de catalyser une réaction biochimique spécifique ; et

ii) qui est ajouté à des denrées alimentaires à des fins technologiques à toute étape de leur fabrication, transformation, préparation, traitement ».

1012 • L'utilisation des enzymes n'est pas nouvelle, et depuis longtemps l'Homme utilise les enzymes pour confectionner des aliments comme le pain, le fromage, la bière ou le vin.

A titre d'exemple, pour fabriquer du pain, l'amylase est utilisée : elle sert à décomposer la farine en sucres solubles qui sont transformés par la levure en alcool et en gaz carbonique afin de faire lever la pâte à pain.

A l'heure actuelle, sont principalement utilisés comme enzymes :

- pour les produits laitiers : la protéase pour permettre la coagulation lors de la fabrication du fromage, et pour l'hydrolyse des protéines du lactosérum ; la lactase pour l'hydrolyse du lactose afin d'obtenir des produits sans lactose ; les catalases pour l'extraction du peroxyde d'hydrogène.

- pour la brasserie : les cellulases, bêta-glucanases, alpha-amylases, protéases, amylases maltogènes pour la liquéfaction, la clarification.

- pour la boulangerie : les alpha-amylases pour la production de maltose ; les amyloglycosidases pour la saccharification ; l'amylase maltogène pour retarder le processus suivant lequel le pain devient rassis ; la protéase pour la décomposition des protéines ; le pentosanase pour permettre la réduction de la production de gluten.

- pour le vin et les jus de fruits : la pectinase pour augmenter le rendement et la clarification ; le glucode-oxydase pour l'extraction de l'oxygène.

- pour la viande : la protéase et la papaïne pour l'attendrissage de la viande.

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.caducee.net/DossierSpecialises/EUFIC/enzymes.asp>>

• V. LARRETA-GARDE V., *Enzymes en agroalimentaire*, TEC & DOC, 1997, 380 p.

WHITEHURST R-J., *Enzymes in food technology*, Sheffield Academic Press, 2002, 255 p.

1013 • V. LEBOUR S., *Edulcorants naturels et de synthèse utilisés dans les domaines de l'agroalimentaire*, Thèse (Pharmacie) Angers, 1998

• Pour être davantage précis, il convient de distinguer l'existence au sein de ces édulcorants :

- les édulcorants nutritifs : ils sont composés de denrées alimentaires (saccharose, fructose, glucose, isolglucose...) et d'additifs alimentaires (sorbitol, xylitol, isomalt, maltitol, mannitol, lactitol...)

- les édulcorants intenses qui ne sont pas nutritifs.

V. RIBIERE C., *Edulcorants intenses*, in *MULTON J-L., Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, 3ème édition, TEC&DOC, 2002, pp. 327-355*

Et qui peuvent notamment contribuer au « remplacement des sucres pour la fabrication de denrées alimentaires à valeur énergétique réduite<sup>1015</sup>, de denrées alimentaires non cariogènes<sup>1016</sup> ou de denrées alimentaires sans sucres ajoutés<sup>1017</sup> », au « remplacement des sucres dans les cas où cela permet d'augmenter la durée de conservation des denrées alimentaires », ou à la « fabrication de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière<sup>1018</sup> »<sup>1019</sup>.

En étant ainsi des constituants de la denrée alimentaire, mais pas de toute denrée puisque pour des raisons de sécurité, conformément à la directive 94/35/CE<sup>1020</sup>, ceux autorisés (à savoir le sorbitol (E420), le sirop de sorbitol (E420), le mannitol (E421), l'isomalt (E953), le maltitol (E965), le sirop de maltitol (E965), le lactitol (E966), le xylitol (E967), l'erythritol (E968), l'acesulfame-K (E950), l'aspartame (E951), l'acide cyclamique (E952), la saccharine (E954), la thaumatine (E957), la néohespéridine (E959), le sel d'aspartame-aésulfame (E962)) ne peuvent être utilisés que dans certaines d'entre elles et dans des proportions adaptées<sup>1021</sup>.

---

1014 Dans quel cas, « il convient que les fabricants de ces produits mettent à la disposition des consommateurs les informations nécessaires par la voie appropriée afin de leur permettre d'utiliser les produits en toute sécurité ». - Considérant 18 du règlement (CE) n°1333/2008

Et ce, au-delà de l'étiquetage de ces édulcorants prévu par l'article 5 de la 94/35/CE selon lequel :

« 1. La dénomination de vente des édulcorants de table doit comporter la mention « édulcorant de table à base de ... », suivie du ou des noms des substances édulcorantes entrant dans leur composition.

2. L'étiquetage des édulcorants de table contenant des polyols et/ou de l'aspartame doit comporter les avertissements suivants :

- polyols: « une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs »,

- aspartame: « contient une source de phénylalanine »,

- sel d'aspartame-acésulfame: « contient une source de phénylalanine ».

Mentions qui sont par ailleurs reprises par l'annexe I de la directive 2008/5/CE de la Commission du 30 janvier 2008 relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil (JOCE n° L27, 31 janvier 2008, pp. 12-16).

1015 « A valeur énergétique réduite : à valeur énergétique réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire ». - Article 1.3 de la directive 94/35/CE.

1016 Permettant d'éviter l'apparition de caries.

1017 « Sans sucres ajoutés : sans aucune adjonction de monosaccharides ou de disaccharides ni de quelque denrée que ce soit utilisée pour son pouvoir édulcorant ». - Article 1.3 de la directive 94/35/CE.

1018 A l'exception néanmoins de celles destinées aux nourrissons et aux enfants en bas-âge.

1019 Article 7 du règlement (CE) n°1333/2008

1020 Directive 94/35/CE du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JOCE n° L 237, 10 septembre 1994, pp. 3-23), telle que modifiée par la directive 96/83/CE du 19 décembre 1996 (JOCE n°L48, 19 février 1997, pp. 16 et s.), par le règlement (CE) n°1882/2003 du 29 septembre 2003 (JOCE n°L284, 31 octobre 2003, pp. 1 et s.), par la directive 2003/115/CE du 22 décembre 2003 (JOCE n°L24, 29 janvier 2004, pp. 65 et s.), et par la directive 2006/52/CE du 5 juillet 2006 (JOCE n°L204, 26 juillet 2006, pp. 10 et s.).

1021 • Les aliments pouvant faire l'objet d'éducloration sont : les desserts et les produits similaires, les confiseries, les boissons non alcoolisées, les compléments alimentaires.

• Par exemple le sorbitol, le sirop de sorbitol, le mannitol, l'isomalt, le maltitol, le sirop de maltitol, le lactitol, le xylitol, l'erythritol, peuvent être utilisés dans les :

**164. Les arômes**<sup>1022</sup> - Toutefois si les additifs constituent donc des substances alimentaires sous couvert du respect de certaines conditions, une double remarque se doit d'être faite.

Premièrement ces additifs ne sont pas les seuls à pouvoir jouer un rôle technologique dans la denrée tout en restant actifs.

Car il en va de même des arômes qui ne sont pas des additifs, qui ne sont pas des aliments en soi<sup>1023</sup>, mais qui « *issus ou constitués de substances aromatisantes*<sup>1024</sup>, *de préparations aromatisantes*<sup>1025</sup>, *d'arômes obtenus par traitement thermique*<sup>1026</sup>, *d'arômes de fumée*<sup>1027</sup>, *de précurseurs d'arôme* », ont

---

- Desserts et produits similaires : desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; céréales ou produits à base de céréales pour petit déjeuner, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres

Ajoutés ; desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; glaces de consommation à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; confitures, gelées, marmelades et fruits confits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; préparations de fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits.

- Confiseries : confiseries sans sucres ajoutés ; confiseries à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; produits à base de cacao, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; chewing-gum sans sucres ajoutés ; sauces ; moutarde ; produits de la boulangerie fine à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; produits destinés à une alimentation particulière ; compléments alimentaires fournis sous forme solide.

▪ Dans ces cas précités, l'utilisation des édulcorants peut se faire suivant le quantum satis (c'est-à-dire qu'aucune quantité maximale n'est spécifiée). Pour autant, les substances édulcorantes doivent être employées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, la dose utilisée devant être seulement celle qui permet d'obtenir l'effet désiré.

1022 V. sur les arômes :

AUBERT J-N., *Les arômes alimentaires*, PUF, 1983, 127 p.

BARBIER M-P., *Expression des arômes dans les produits alimentaires*, Thèse (Pharmacie) Caen, 1996

1023 Ces arômes doivent être distingués des « *denrées alimentaires brutes qui n'ont subi aucun traitement de transformation et les denrées alimentaires non composées, telles que les épices, herbes, thés et infusions (aux fruits ou aux plantes), ainsi que les mélanges d'épices et/ou d'herbes, les mélanges de thés et les mélanges pour infusions, dans la mesure où ils sont consommés en l'état et/ou qu'ils ne sont pas ajoutés aux aliments* ». – Considérant 6 du règlement (CE) n°1334/2008

1024 « *On entend par « substance aromatisante » une substance chimique définie possédant des propriétés aromatisantes* ». – Article 3.2.b du règlement (CE) n°1334/2008

1025 « *On entend par « préparation aromatisante » un produit, autre qu'une substance aromatisante, obtenu à partir :*

*i) de denrées alimentaires par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise soit en l'état, soit après sa transformation pour la consommation humaine ; et/ou*

*ii) de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique, autres que des denrées alimentaires, par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise en l'état ou préparée*

*par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation* ». – Article 3.2.d du règlement (CE) n°1334/2008

1026 « *On entend par « arôme obtenu par traitement thermique » un produit obtenu par traitement thermique à partir d'un mélange d'ingrédients ne possédant pas nécessairement eux mêmes des propriétés aromatisantes, dont au moins un ingrédient contient de l'azote (amino) et un autre sert de sucre réducteur ; les ingrédients utilisés pour la production d'arômes obtenus par traitement thermique peuvent être :*

*i) de denrées alimentaires ; et/ou*

*ii) de matériaux de base non alimentaires* ». – Article 3.2.e du règlement (CE) n°1334/2008

1027 « *On entend par « arôme de fumée » un produit obtenu par fractionnement et purification d'une fumée condensée conduisant à des condensats de fumée primaires, des fractions de goudron primaires et/ou des arômes de fumée dérivés* ». - Article 3.2.f du règlement (CE) n°1334/2008



pour fonction de conférer une odeur et/ou un goût à un produit en soi.

**165. Les supports** - Deuxièmement parmi les additifs, tous ne peuvent être considérés comme des ingrédients.

Puisque si les supports sont des « *substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins alimentaires ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation* », dès lors qu'ils sont utilisés aux doses strictement nécessaires<sup>1028</sup> à leur action, ils ne se trouvent plus dans l'aliment en soi et ne peuvent constituer un de ses composants.

---

En somme, si dans son avis sur « *la préparation de l'entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2005, de certaines dispositions du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises* »<sup>1029</sup>, le CNA<sup>1030</sup> mentionnait à propos de l'article 2 de ce règlement qu' « *une difficulté peut naître de la référence faite à une substance raisonnablement susceptible d'être ingérée par l'être humain* »<sup>1031</sup>.

S'il précisait immédiatement par la suite qu'il paraît de bonne politique de considérer largement cette expression, l'utilisation du terme « susceptible » allant en ce sens puisque l'on pouvait en déduire sans trop de difficultés que ce qu'un mangeur peut ingérer n'est pas systématiquement ce qui devrait raisonnablement l'être.

Malgré tout selon nous des « garde-fous » s'imposent sous peine de faire de ce principe d'incorporation, un principe injustifié de qualification systématique de toute substance en substance alimentaire.

---

1028 Article 6.4.c.iii de la directive 2000/13/CE

1029 Conseil National de l'Alimentation, Avis (9 novembre 2004) n°48 sur la préparation de l'entrée en vigueur, au 1er janvier 2005, de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises, p. 15

1030 Et plus précisément un groupe de travail présidé par Etienne RECHARD, François COLLART-DUTILLEUL en étant le rapporteur.

1031 Ibid. p. 24

**166. Conclusion de Titre** - Ainsi la mise en pratique des critères théoriques de l'aliment nous mène à un double constat, différent sans être pour autant contradictoire.

Puisque d'un côté nous avons pu cerner que notre perception initiale de l'aliment souffrait d'un manque de précisions.

Elle permettait d'englober des produits ne pouvant raisonnablement être ingérés par le mangeur.

Elle rejetait certaines substances pouvant recevoir une qualification juridique en aliment par le biais de leur incorporation.

Mais d'un autre côté s'il nous a donc fallu reconsidérer le cercle des produits alimentaires et prendre conscience avec rationalité de la réalité de leurs substances, la clé de voûte de notre réflexion s'en est trouvée renforcée.



## CONCLUSION PREMIERE PARTIE

---

**167. Notre définition actuelle de l'aliment** - A ce stade de l'étude nous pouvons être à même de considérer que :

**On entend par denrée alimentaire (ou aliment), tout produit brut, intermédiaire, transformé ou génétiquement modifié, apportant par voie orale, entérale ou parentérale des nutriments vitaux et sains à des mangeurs pour lesquelles cette denrée est culturellement acceptable.**

**Ce terme recouvre également les substances intentionnellement incorporées dès lors qu'elles sont toujours présentes dans le produit fini et qu'elles contribuent à sa valeur nutritive et/ou à sa plus-value qualitative.**

**En revanche ce terme ne couvre pas les produits et les substances qu'ils contiennent dès lors que :**

- ils ne sont pas destinés exclusivement à l'être humain ;
- ils ne peuvent être ingérés en l'état ou suite à une préparation effectuée en vue de leur consommation ;
- leurs méthodes de production sont contraires à l'éthique et/ou portent atteinte à l'environnement et/ou à la santé et au bien-être animal.

**168. Une définition incomplète** - Néanmoins cette appréhension de l'aliment ne peut pleinement nous satisfaire puisque des produits peuvent être sources d'apport oral de nutriments sans être pour autant des aliments, leur action n'étant pas nutritive mais thérapeutique.

Et force est de constater que les précisions jusqu'alors effectuées de notre destination nutritive ne permettent d'établir une frontière entre « notre » aliment et ce médicament.

Dès lors essayons donc de déterminer un critère de distinction entre ces deux catégories de produit.



## DEUXIEME PARTIE

### LA MISE EN APPLICATION PARTICULIERE DU CRITERE DE LA DESTINATION NUTRITIVE

---

« De tes aliments, tu feras ta médecine »

HIPPOCRATE

**169. Le traditionnel rapport entre aliment et santé** - « *La santé, il faut tout le temps s'en occuper. Un sacré boulot. La preuve ? On dit bien : le travail, c'est la santé* »<sup>1032</sup>.

Il est vrai que nombre de facteurs<sup>1033</sup> entrent en compte dans notre état de santé général à l'image de notre consommation de boissons alcoolisées et de tabac, de notre activité physique, de notre habitation, de notre rythme de vie... mais aussi et surtout de notre alimentation.

D'ailleurs pendant longtemps les aliments ont constitué la première médecine des hommes, HIPPOCRATE estimant même à son époque dans sa théorie des humeurs et des tempéraments que l'aliment était le premier moyen d'intervention sur le corps avant même le médicament. Selon lui la

---

1032 PIETRI M., Tant qu'on a la santé, *Le Temps*, 7 avril 1999

1033 - « *Tous les experts s'entendent tout de même sur les vertus préventives de la sainte Trinité : alimentation saine, exercice régulier, abandon de la cigarette* ». - ROBERT V., A-t-on la santé qu'on mérite ?, *Canadian Business and Currents Affairs*, février 1999

- « *La santé est le résultat d'un ensemble complexe beaucoup plus vaste que le seul système de soins. La qualité de l'eau, de l'alimentation, de l'habitat, du niveau culturel, du niveau de vie, l'amélioration des conditions de travail, ont contribué plus que le progrès médical à l'élévation de la durée de vie et à l'amélioration de l'état de santé de la population. Les principaux acteurs de la prévention s'accordent pour dire que les facteurs de bonne santé d'une population sont à 80% non médicaux* ». - Conseil Economique et Social, Avis (25 novembre 2003 et Rapport (ROBERT G.), La prévention en matière de santé, Edition des Journaux Officiels, p. I-46

[En ligne] Disponible sur : <http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/064000176/0000.pdf>

- « *La responsabilité en matière de santé doit s'accompagner de responsabilité en matière de comportements et de consommation dans la vie courante, d'équilibre alimentaire et d'hygiène de vie, mais aussi en matière de relations avec les professionnels de santé. Il convient de rappeler que les conditions de vie familiale, le logement, l'environnement, la gestion des temps constituent des axes sur lesquels nos associations familiales agissent au plus près du terrain, dans une conception réaliste de la prévention en matière de santé dans la famille* ». - Ibid, p.1-63

maladie proviendrait en effet d'un déséquilibre entre les différentes humeurs, autrement dit les liquides du corps, chaque personne devant privilégier les aliments propices au rétablissement de son propre équilibre qu'il doit déterminer en fonction de ses caractéristiques personnelles<sup>1034</sup>.

**170. L'aliment santé : l'ambiguïté fonctionnelle** - L'ambiguïté existant entre l'alimentation et la médecine n'est donc pas récente.

Et c'est avec un opportunisme prévisible que, de nos jours, de nombreux industriels la font perdurer en élaborant sans cesse des aliments dits<sup>1035</sup> de santé<sup>1036</sup>.

Des nouveaux produits à la frontière de ces deux domaines<sup>1037</sup> qui sont censés se distinguer des aliments conventionnels en raison d'un rôle davantage bénéfique pour l'organisme<sup>1038</sup> allant au-delà des effets nutritionnels habituels : augmentation de la concentration d'un composant favorable pour la santé, diminution voire suppression de nutriments soi-disant préjudiciables au fonctionnement optimal du corps humain..., ces possibilités loin d'avoir été citées *in extenso* tendent à toucher une part croissante des aliments.

Au demeurant quel mangeur ne connaît pas ces produits ayant un taux de matière grasse peu élevé voir nul ? Un pourcentage en sucre ou un pouvoir calorifique moindre ?

Tout le monde a entendu parler des produits enrichis en oméga 3 et en oméga 6 afin de prévenir les maladies cardiovasculaires, en phytostérol afin de faire baisser le mauvais cholestérol, en polyphénol afin de lutter contre les maladies neurodégénératives et le diabète, en probiotiques afin de renforcer les défenses naturelles, ...

---

1034 V. HIPPOCRATE, *Du régime des maladies aiguës*, op. cit.

1035 Si nous allons utiliser le vocable d'aliments santé, soulignons tout de même qu'il nous semble davantage opportun de parler d'aliments dits de santé, ou prétendument bénéfiques pour la santé, tout aliment quel qu'il soit étant bon pour la santé, seule sa consommation non appropriée pouvant produire l'effet inverse.

1036 Ils « ont l'apparence du médicament, le goût du médicament... mais ne sont pas des médicaments ». - AZEMA J., Rapport de synthèse, *Revue générale de droit médical*, 2006, p. 229

1037 V. ROUAUD P.-O., L'OPA de l'agroalimentaire sur la santé, *L'Usine nouvelle*, 9 juillet 1998, pp. 44-46

1038 • Il existerait une différence entre la conception des pays d'Extrême-Orient qui en font une classe particulière de produits et les pays de l'Europe occidentale qui les assimilent à la même catégorie de produits que les autres aliments.

• V. à ce sujet : EL DAHR H., *Le marché des aliments : un marché spécifique*, Institut agronomique méditerranéen de Montpellier, 2003, pp. 6-8

On en est arrivé à un tel point que personne n'a pu échapper à ces « envahisseurs » de linéaires<sup>1039</sup> qui ne cessent de repousser toujours plus loin leur ambiguïté aux fins de se démarquer des autres produits concurrents, démultipliant ainsi l'incertitude tant des consommateurs... que du juriste quant à leur réelles fonctions (**Titre Premier**).

**171. L'aliment santé : l'ambiguïté formelle** - Et cette ambiguïté ne se limite pas à ce seul stade.

Car elle est également formelle, les industriels n'hésitant pas à recourir à des publicités tapageuses, à un « *raz de marée d'allégations, une cacophonie de messages parfois délirants qui entretiennent dans l'esprit des consommateurs une confusion* »<sup>1040</sup>.

Or si un produit ayant une fonction thérapeutique doit être considéré comme un médicament, il en est de même pour un produit nutritif présenté comme ayant des effets thérapeutiques.

En conséquence l'appréhension juridique de ces produits en aliment passe par une fonction nécessairement nutritive et par une présentation y étant conforme (**Titre Deuxième**).

Aliments ? Médicaments ? Ni les dispositions issues du règlement *Food Law*, ni même d'ailleurs nos propres critères généraux de définition de l'aliment jusqu'alors établis, ne sont suffisants pour nous permettre d'établir une distinction (fonctionnelle et formelle) entre la dimension nutritive ou thérapeutique de ces produits.

Dès lors il convient de tenter d'y remédier. En occultant les cosmétiques internes<sup>1041</sup>, autrement dit les *cosmetofood*, comme les eaux ayant la capacité de favoriser le bronzage des mangeurs en raison de leur richesse en lycopène et en bêta carotène, comme les marshmallow dont la teneur en collagène permet de tendre la peau, comme les yaourts qui rendent beau puisqu'ils contiennent des oméga 3, de la vitamine E et des antioxydants,..., ou comme le chocolat qui empêche de vieillir ou des jus de fruits

---

1039 Par exemple les compléments alimentaires représentent en 2007 sur le marché français 1089 millions d'euros (641 millions d'euros pour la vente en pharmacie, 121 millions d'euros pour la vente en magasins spécialisés, 103 millions d'euros pour la vente en grandes et moyennes surface, 87 millions d'euros pour la vente en parapharmacie et 137 millions d'euros pour la vente par correspondance et le e-commerce). - Source : Syndicat de la diététique et des Compléments alimentaires, 2008

[En ligne] Disponible sur : <http://www.complementalimentaire.org/public/spec/upload/DP260608%20juste%20dose%20V&M.186.pdf>

1040 • Un cadre réglementaire en sursis, *60 millions de consommateurs*, Guide d'achat 2007 des aliments santé, Hors-Série N°130, février-mars 2007, p. 10

• « Les industriels de l'agroalimentaire prennent soin maintenant de toutes les parties de notre corps. Ils font notre éducation nutritionnelle, nous incitent à manger des fruits et légumes, à avoir une activité physique. Bref, démêler sur les emballages les informations utiles (plus ou moins lisibles) et les allégations santé (plus ou moins justifiées) des slogans publicitaires est un vrai casse-tête ». - HUSSET M.-J., Le marketing santé se déchaîne, *60 millions de consommateurs*, Guide d'achat 2007 des aliments santé, Hors-Série N°130, février-mars 2007, p. 3

1041 V. FOUASSIER E., VAN DEN BRINK H., A la frontière du médicament : compléments alimentaires, cosmétiques internes, *Revue générale de droit médical*, 1er décembre 2003

AIGNAN N., BOCQUET A. et FOUCHERAT P., La cosmetofood, ISIPCA, 2005, 30 p.



qui rendent jeunes<sup>1042</sup>... ?

Non puisqu'il faut les inclure dans ce vocable d'aliments santé dans la mesure où malgré leur visée cosmétologique ils ne peuvent constituer des produits cosmétiques ne pouvant être ingérés oralement, mais seulement des aliments ou des médicaments.

## **TITRE PREMIER**

### **L'ALIMENT SANTE PAR FONCTION**

## **TITRE DEUXIEME**

### **L'ALIMENT SANTE PAR PRESENTATION**

---

1042 Et ces cosmétofoods connaissent un succès qui ne se dément pas. Il ressort d'ailleurs d'une enquête IPSOS (IPSOS Retour sur une tendance émergente : La cosmétofood va t-elle réconcilier la beauté et l'assiette ? - [En ligne] Dipsonible sur <<http://www.ipsos.fr/CanalIpsos/articles/2180.asp>>) réalisée en 2007, que 85% des personnes interrogées estiment que le fait de manger sain a une incidence sur leur beauté, avant même l'activité physique et le fait de soigner son apparence.



## TITRE 1

### L'ALIMENT SANTE PAR FONCTION

---

**172. Un objectif : distinguer la fonction nutritive de la fonction thérapeutique** - Un aliment est nutritif du fait de ses ingrédients, un médicament est thérapeutique du fait de ses substances.

Alors pourquoi ne pas vérifier simplement la composition d'un produit pour déterminer sa fonction et donc par la même sa nature juridique ?

Car il se trouve que des ingrédients alimentaires seraient impliqués dans le déterminisme de certaines maladies d'où leur utilisation par les industries pharmaceutiques à des fins thérapeutiques.

Dans ce cas pourquoi ne pas analyser une dose fixe de ces substances communes à ces deux catégories de produits, pour en déterminer leur fonction ?

Car si leur quantité est indéniablement un indice déterminant, elle ne peut toutefois pas caractériser à elle seule les conséquences de l'utilisation du produit concerné sur l'organisme du consommateur, ces conséquences devant faire impérativement l'objet d'une analyse au cas par cas.

Et ce en fonction des personnes auxquelles elles sont destinées, des conditions physiologiques de ces personnes lors de l'ingestion, ou bien encore de la synergie pouvant s'opérer entre les substances de ce produit et celles pouvant être raisonnablement consommées en parallèle par le consommateur.

C'est la raison pour laquelle il convient de préciser encore davantage notre destination nutritive aux fins de déterminer l'effet physiologique supplémentaire qu'un aliment peut ou non entraîner (**Chapitre Préliminaire**).

C'est alors que nous pourrons analyser les denrées destinées à une alimentation particulière (**Chapitre Premier**), et celles ne faisant pas spécifiquement l'objet d'une telle destination (**Chapitre Deuxième**) afin de vérifier si leur action outrepassé cet effet physiologique que nous aurons pu mettre en évidence.

## **CHAPITRE PRELIMINAIRE**

**L'ALIMENT SANTE, UN PRODUIT A LA FONCTION NON THERAPEUTIQUE**

## **CHAPITRE PREMIER**

**LES DENREES DESTINEES A UNE ALIMENTATION PARTICULIERE**

## **CHAPITRE DEUXIEME**

**LES DENREES NON DESTINEES A UNE ALIMENTATION PARTICULIERE**



## CHAPITRE PRELIMINAIRE

### L'ALIMENT SANTE, UN PRODUIT A LA FONCTION NON THERAPEUTIQUE

---

« Aux grands maux les grands remèdes »

CATON d'UTIQUE

**173. Le médicament « écartelé entre le droit et la science »<sup>1043</sup>** - Notre objectif est d'être à même de pouvoir cerner la fonction physiologique pouvant provenir d'un aliment et de la distinguer d'une fonction thérapeutique.

Pour ce faire nous allons prendre l'option de partir de cette dernière pour déterminer au final le rôle qu'un aliment ne peut avoir, d'où l'analyse qui va s'en suivre du médicament<sup>1044</sup> à usage humain<sup>1045</sup> au travers de sa fonction, et ce, de manière la plus objective possible.

Ce qui signifie, d'une part, que nous allons nous affranchir totalement du rôle (espérons révolu) de

---

1043 KOUBI G., Le médicament devant le juge administratif, Emballage juridique ou produit scientifique ?, *AJDA*, 20 juin 1991, p. 423

1044 V. PIGNARRE P., *Qu'est-ce qu'un médicament ? Un objet étrange, entre science, marché et société*, La Découverte, 1997, 232 p.

1045 • Notre travail portant sur la définition juridique de l'aliment destiné à l'Homme, nous allons en conséquence nous intéresser uniquement à ce médicament à usage humain, sachant toutefois que ce produit peut concerner également le domaine de la santé animale au travers des médicaments vétérinaires définis par le Code communautaire relatif aux médicaments vétérinaires institué par la directive 2001/82/CE du Parlement européen et du Conseil du 6 novembre 2001 (JOCE n°L311, 28 novembre 2001, pp. 1-66), directive elle-même modifiée par la directive 2004/28/CE du Parlement européen et du Conseil du 31 mars 2004 (JOCE n°L136, 30 avril 2004, pp. 58 et s.), et par la directive 2009/9/CE de la Commission du 10 février 2009 (JOCE n°L44, 14 février 2009, pp. 10 et s.).

• C'est ainsi qu'il ressort de ce Code et plus particulièrement de son article 2 que ce médicament vétérinaire doit s'entendre de :

« a) toute substance ou composition présentée comme possédant des propriétés curatives ou préventives à l'égard des maladies animales ;

b) toute substance ou composition pouvant être utilisée chez l'animal ou pouvant lui être administrée en vue soit de restaurer, de corriger ou de modifier des fonctions physiologiques en exerçant une action pharmacologique, immunologique ou métabolique, soit d'établir un diagnostic médical ».

gardiens protecteurs du monopole pharmaceutique<sup>1046</sup> ayant longtemps été endossé par le Législateur et par le Juge (tant communautaire que national) (**Section Première**).

Ce qui signifie, d'autre part, que la définition légale actuelle du médicament qui s'est enfin accommodée du particularisme des nouveaux produits frontières au point d'évoluer non pas en leur faveur mais afin de considérer leur action à leur juste valeur, va nous servir de terrain de réflexion (**Section Deuxième**).

---

1046 V. en ce sens : DELMAS SAINT-HILAIRE J-P, Infractions contre la chose publique, *Revue de sciences criminelles*, 1992, p. 53

## SECTION I . LE REJET DU RECOURS A LA FONCTION THERAPEUTIQUE COMME ELEMENT DE PROTECTION DU MONOPOLE PHARMACEUTIQUE

Longtemps la définition du médicament s'est caractérisée par sa largesse<sup>1047</sup>.

A tel point d'ailleurs que le Professeur Didier TRUCHET y a vu non pas une définition mais une volonté du Législateur de soumettre tous produits « litigieux » au monopole pharmaceutique<sup>1048</sup> (§1).

Et qui plus est cette volonté a été suivie d'effet, le Juge ne s'étant pas fait prier pour s'engouffrer dans cette brèche béante (§2).

Pression du lobby pharmaceutique ou selon nous plus probablement réelle volonté (certes disproportionnée) de préserver la santé publique, toujours est-il que c'est l'appréhension de la réelle fonction des produits à la frontière entre le médicament et l'aliment qui en a malheureusement pâti. Et donc par la même leur qualification juridique.

Voilà pourquoi nous allons rejeter totalement ces sources légales et jurisprudentielles qui ne pourraient que biaiser notre réflexion, un état des lieux de ces dernières devant tout de même être fait afin d'étayer nos propos et de démontrer que ce choix s'imposait à nous.

### §1 . UNE DEFINITION LEGALE IMPRECISE

**174. Restaurer, corriger ou modifier des fonctions organiques** - Si l'on se réfère à la première définition légale du médicament en droit français<sup>1049</sup>, c'est-à-dire à la loi organique du 11 septembre 1941 relative à l'exercice de la pharmacie<sup>1050</sup>, cette substance ou cette composition<sup>1051</sup> thérapeutique

---

1047 V. CARTOU L., Des potards, des potions, des patients : la pharmacie devant le droit communautaire, *PA*, 14 août 1991, p. 20

PETIT Y., La notion de médicament en droit communautaire, *RDSS*, octobre-décembre 1992, p. 571

DEBOYSER P., Développements récents du droit communautaire relatif aux médicaments, *REDC*, 1994, p. 39

CLEMENT C., La notion de médicament en droit communautaire de la santé, *PA*, 27 janvier 1995, p. 19

1048 TRUCHET D., Préface, in *FOUASSIER E., Le médicament : notion juridique*, TEC & DOC, 1999, 228 p.

1049 V. sur l'évolution de la définition juridique du médicament :

DILLEMANN G. et PLAT M., Considérations sur les définitions scientifiques et juridiques des éléments constitutifs du médicament, *Dalloz*, 1963, p. 189

FOUASSIER E., *Le médicament : notion juridique*, op. cit.

1050 Loi organique du 11 septembre 1941 relative à l'exercice de la pharmacie (*JORF*, 20 septembre 1941).

1051 Termes sur lesquels nous allons revenir par la suite : Voir *Infra* § 182



était appréhendée non pas en elle-même mais uniquement par rapport au monopole pharmaceutique puisque l'article 1<sup>er</sup> de ce texte disposait que :

*« Sont réservés aux pharmaciens (...) : la préparation des médicaments destinés à l'usage de la médecine humaine, c'est-à-dire toute drogue<sup>1052</sup>, substance ou composition présentée comme possédant des propriétés curatives ou préventives à l'égard des maladies humaines et conditionnées en vue de la vente au poids médicinal. Sont considérés comme médicaments, les produits diététiques qui renferment dans leur composition des substances chimiques ou biologiques ne constituant pas elles-mêmes des aliments, mais dont la présence confère à ces produits, soit des propriétés spéciales recherchées en thérapeutique diététique, soit des propriétés de repas d'épreuve ».*

Et s'il est vrai que cet article avait tout au moins le mérite de mettre clairement en avant que ce médicament ne devait pas être confondu avec l'aliment, en revanche les indices donnés de différenciation étaient bien trop imprécis pour être réellement efficaces.

Et cette imprécision s'est retrouvée tout autant avec l'ordonnance du 4 février 1959 qui a tout juste « améliorer » cette formulation<sup>1053</sup> mais aussi de manière bien plus surprenante avec l'ordonnance du 23 septembre 1967<sup>1054</sup> transposant la directive 65/65/CEE du 26 janvier 1965<sup>1055</sup>.

Car compte tenu des appréhensions légales variées et parfois contradictoires du médicament au sein des Etats membres, le Législateur communautaire était intervenu pour remédier à ces dysfonctionnements.

Toutefois s'il a proposé une définition harmonisée, il n'a pas permis de dissiper le flou régnant autour de la fonction thérapeutique qui était considérée comme celle visant à « établir un diagnostic médical ou à

---

1052 • Une drogue doit être appréhendée comme « tout produit, doué de propriétés médicamenteuses, employé à l'état brut et tel qu'il existe dans la nature ou après des opérations matérielles n'exigeant aucune connaissance pharmaceutique » (PERRAU E-H., *Législation et jurisprudence pharmaceutiques*, Baillière et fils, 1920, p. 348), ou bien encore comme « un produit de la nature (pouvant être) minérales, animales ou végétales » (DILLEMANN G., *Considérations sur les définitions scientifiques et juridiques des éléments constitutifs du médicament, art. préc.*, p. 192).

• V. également : LECA A., *Précis élémentaire de droit pharmaceutique*, op. cit., p. 319

1053 • Ordonnance n°59-250 du 4 février 1959 relative à la réforme du régime de la fabrication des produits pharmaceutiques et à diverses modifications du Code de la santé publique (JORF, 8 février 1959)

• Il est vrai que cette ordonnance définit non plus le médicament par rapport au monopole pharmaceutique, mais en lui-même, en reprenant la traditionnelle formule « *On entend par médicament...* ». Néanmoins l'amélioration s'arrête là, la fonction médicamenteuse qu'elle propose dans son article 6 reproduisant à l'identique celle déjà mentionnée par l'ordonnance précitée de 1941.

1054 Ordonnance n°67-827 du 23 septembre 1967 portant adaptation de certaines dispositions du Code de la santé publique (JORF, 28 septembre 1967)

1055 • Directive CEE n°65/65/CEE du 26 janvier 1965 concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives, relative aux spécialités pharmaceutiques (JOCE n°L022, 9 février 1965, pp. 369-373)

• Il ressort de l'article 1er de cette directive que : « Pour l'application de la présente directive, il faut entendre par (...) médicament : toute substance ou composition pouvant être administrée à l'homme ou à l'animal en vue d'établir un diagnostic médical ou de restaurer, corriger ou modifier des fonctions organiques chez l'homme ou l'animal est également considérée comme un médicament ».

*restaurer, corriger ou modifier des fonctions organiques ».*

**175. L'impact limité de la directive 2001/83/CE** - Alors que cette directive générale a été modifiée à maintes reprises<sup>1056</sup>, il aura tout de même fallu attendre la directive 2001/83/CE du 6 novembre 2001<sup>1057</sup> instituant un Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain pour trouver enfin une modification de cette conception du médicament par fonction.

Une modification certes, mais qui n'a porté que sur la substitution du terme de « *fonctions organiques* » par « *fonctions physiologiques* », ce changement étant finalement totalement vain comme l'a précisé dans sa décision du 9 juin 2005 (affaire *HLH Warenvertriebs GmbH et Orthica Bv*<sup>1058</sup>), la Cour de justice des Communautés européennes (ci-après CJCE) pour laquelle il convenait « *de considérer que lesdites expressions ont en substance la même signification* »<sup>1059</sup>.

La problématique n'avait donc toujours pas changé et ce n'est pas la directive 2003/63/CE du 25 juin 2003<sup>1060</sup> complétant le Code communautaire au travers d'une annexe portant sur les « *Normes et Protocoles* »<sup>1061</sup> qui a modifié la donne.

### **176. Une imprécision contraire au principe de légalité des délits et des peines en droit pénal ? -**

Ainsi la définition du médicament a longtemps été telle que l'on pouvait en déduire que la santé en général était visée avec une simple action sur le fonctionnement du corps.

Et à vrai dire l'on pouvait chercher en vain « *quelle boisson, quel produit absorbable et consommable*

---

1056 Directive modifiée par la directive 66/454/CEE du 28 juillet 1966 (JOCE n°L144, 5 août 1966, pp. 2658-2658) ; la directive 75/319/CEE du 20 mai 1975 (JOCE n°L147, 9 juin 1975, pp. 13-22) ; la directive 83/570/CEE du 26 octobre 1983 (JOCE n°L332, 28 novembre 1983, pp. 1-10) ; la directive 87/21/CEE du 22 décembre 1986 (JOCE n°L12, 17 janvier 1987, pp. 36-37) ; la directive 87/21/CEE du 22 décembre 1986 (JOCE n°L15, 17 janvier 1987, pp. 36-37) ; la directive 89/341/CEE du 3 mai 1989 (JOCE n°L142, 25 mai 1989, pp. 11-13) ; la directive 92/27/CEE du Conseil du 31 mars 1992, concernant l'étiquetage et la notice des médicaments à usage humain (JOCE n°L113, 30 avril 1992, pp. 8-12) ; la directive 93/39/CEE du Conseil du 14 juin 1993 (JOCE n°L214, 24 août 1993, pp. 22-30).

1057 • Directive 2001/83/CE du Parlement européen et du Conseil du 6 novembre 2001 instituant un Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain (JOCE n°301, 28 novembre 2001, pp. 67-129)

• V. BERTHET-MAILLOLS E. et MILCHIOR R., A propos de la directive communautaire du 6 novembre 2001. Le Code communautaire des médicaments : une avancée de l'Europe du médicament, *Cahiers du droit de l'entreprise*, 2002, pp. 15-16

1058 CJCE, 9 juin 2005, *HLH Warenvertriebs GmbH et Orthica BV*, Affaires C-211/03, C-299/03, C-316/03, C-317/03, C-318/03, Rec. I-5141

1059 Point 50 de cette décision où la CJCE en profite pour préciser également qu'il « *en découle notamment que la jurisprudence relative à la définition du médicament figurant dans la directive 65/65 est transposable à la définition énoncée dans la directive 2001/83* ».

1060 Directive 2003/63/CE du 25 juin 2003 modifiant la directive 2001/83/CE instituant un Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain (JOCE n°L159, 27 juin 2003, pp. 46-94).

1061 Annexe en 4 parties relatives aux : « *exigences du dossier standardisé de demande d'autorisation de mise sur le marché* » (Partie 1) - « *dossiers d'autorisation de mise sur le marché et exigences spécifiques* » (Partie 2) - « *médicaments particuliers* » (Partie 3) - « *médicaments de thérapie innovante* » (Partie 4)

*pouvait ne pas être considéré comme capable de restaurer, corriger ou modifier une quelconque fonction organique* »<sup>1062</sup>.

Si bien que dans un tel cadre c'est plutôt sans surprise que cette notion complexe<sup>1063</sup>, qui était devenue « *illisible intellectuellement et irrationnelle* »<sup>1064</sup>, a fait l'objet d'une polémique selon laquelle la définition du médicament était contraire au principe de légalité des délits et des peines<sup>1065</sup> en vertu duquel on ne peut être condamné pénalement que sur la base d'un texte précis et clair.

Le Professeur Jean-Pierre DELMAS SAINT-HILAIRE abondait d'ailleurs pleinement en ce sens en estimant que la notion de médicament n'était pas « *de nature légale mais avant tout doctrinale et jurisprudentielle* »<sup>1066</sup>.

**177. L'affaire *Cantoni*** <sup>1067</sup> - Et une telle conception a été soumise aux juges à l'occasion de l'affaire *Cantoni* puisque dans les faits M. CANTONI tenait un magasin où il vendait notamment de la vitamine C en comprimés de 500 mg et en sachets de poudre de 1000 mg. Assigné en justice pour exercice illégal

---

1062 DILLEMANN G., Les problèmes posés par l'application pratique de l'article L. 511 du Code de la santé publique aux aliments diététiques, *JCP Ed. G.*, 1974.I.II

1063 • CALVO J., Médicament : une notion à contenu variable ?, *GP*, 28-30 juin 1987, Doctr. 4

• V. également :

DELMAS SAINT-HILAIRE J-P., Infractions contre la chose publique, *Revue de sciences criminelles*, 1990, p. 563

LECAS A., Pour en finir avec le médicament ? Et retrouver la pharmacie, *Revue générale de droit médical*, 2005, pp. 139-163

1064 • DABURON GARCIA C., *Le médicament*, Les Etudes hospitalières, 2001, p. 90

• Déjà le Professeur Jean-Marie AUBY faisait remarquer qu'« *envisagée sur le plan juridique, la notion de médicament doit faire l'objet d'une détermination précise, étant donné les nombreuses conséquences qui y sont attachées. A cette fin, de nombreuses législations comportent une définition juridique du médicament. Ces définitions sont loin de coïncider, ce qui peut entraîner un certain nombre de difficultés* ». - AUBY J-M., La notion de médicament en droit pharmaceutique, *JCP Ed. G.*, 1962.I.1708

1065 Principe rappelé aux :

- Article 8 de la Déclaration des droits de l'homme : « *Nul ne peut être puni qu'en vertu d'une loi établie et promulguée antérieurement au délit et légalement appliquée.* »

- Article 34 de la Constitution de 1958 : « *La loi fixe... la détermination des crimes et délits ainsi que les peines qui leur sont applicables.* »

- Article 7.1 de la Convention Européenne des Droits de l'Homme : « *Nul ne peut être condamné pour une action ou une omission qui, au moment où elle a été commise, ne constituait pas une infraction d'après le droit national ou international. De même il n'est infligé aucune peine plus forte que celle qui était applicable au moment où l'infraction a été commise* ».

1066 DELMAS SAINT-HILAIRE J-P., Infractions contre la chose publique, *Revue de sciences criminelles*, 1990, p. 564

1067 V. MAZEN N-J., De l'imprécision de la définition du médicament ou la révolte de la Commission européenne des droits de l'homme, *GP*, 14-16 juillet 1996, p. 3

FOUASSIER E. et VAN DEN BRIK H., A la frontière du médicament : compléments alimentaires, alicaments, cosmétiques internes, *art. préc.*, p. 96

LAMBERT M. et VIALA G., L'affaire *Cantoni* c/ France, *PA*, 28 février 1997, pp. 19-24

CLEMENT C., Le droit du médicament après la jurisprudence *Cantoni* du 15 novembre 1996, *PA*, 9 mai 1997, pp. 7-10

ROBERT J-H., Note sous CJCE, 15 novembre 1996, « *Cantoni* », *Droit pénal*, 1997, Comm. 11

HENRY C., La notion de prévisibilité en matière de législation sur la notion de médicament, *Dalloz*, 1997, p. 202

THOMAS D., Chronique de la jurisprudence de la Cour européenne des Droits de l'Homme en 1996, *Revue Universelle des Droits de l'Homme*, 1997, p. 21

de la pharmacie, sa défense fut fondée sur la violation de l'article 7-1 de la CEDH<sup>1068</sup> puisque selon lui « *la notion de médicament (...) ne présentait pas une clarté permettant d'identifier avec précision les actes de nature à engager sa responsabilité pénale* »<sup>1069</sup>.

Un moyen qui n'a pas été reçu par la Cour de cassation qui le condamna dans sa décision du 29 mai 1990<sup>1070</sup>.

M. CANTONI introduisit alors sur un fondement identique une requête auprès de la CEDH.

Mais si à cette occasion la Commission européenne a conclu dans son rapport du 12 avril 1995 au non-respect de ce principe, néanmoins cette position ne fut pas suivie par la juridiction supranationale pour qui la généralité de la définition « *lui permet de s'adapter, par la voie de l'interprétation, aux changements de situation* »<sup>1071</sup>.

Il faut dire qu'effectivement quels que puissent être les nouveaux produits apparaissant sur le marché, la situation du médicament était loin d'être obscure puisque finalement l'interprétation prétorienne bénéficiant de la largesse de cette définition se caractérisait par une certaine prévisibilité. Tout produit un tant soi peu litigieux était au final considéré comme étant apte à restaurer, à corriger ou modifier les fonctions organiques !

Décidément la décision de la CEDH est contestable, et les pharmaciens avaient encore de beaux jours devant eux... (§2)

## §2 . UNE INTERPRETATION PRETORIENNE PREJUDICIALE A L'ALIMENT SANTE

**178. Le désir du « tout médicament »** - « *En ce qui concerne la question de savoir ce qu' il faut entendre par restaurer, corriger ou modifier des fonctions organiques, il résulte de l'objectif de*

---

1068 Article selon lequel « *nul ne peut être condamné pour une action ou une omission qui, au moment où elle a été commise, ne constituait pas une infraction d'après le droit national ou international. De même il n'est infligé aucune peine plus forte que celle qui était applicable au moment où l'infraction a été commise* ».

1069 CEDH, 15 novembre 1996, *Cantoni*, Rec. V-1614, Point 11

1070 Au préalable, M. CANTONI avait été condamné par le Tribunal correctionnel de Sens (30 septembre 1988), puis par la Cour d'appel de Paris (18 mai 1989).

1071 Et la CEDH de préciser que cette définition « *ne serait pas plus critiquable que toute autre définition légale ; elle se révélerait même bien plus précise que bon nombre de notions figurant dans le Code pénal. Surtout, le législateur n'aurait pas d'autre choix que d'y recourir puisqu'à ce jour il n'existerait pas de définition plus satisfaisante du médicament. La seule solution de rechange (l'élaboration de listes exhaustive) serait, quant à elle, impossible à appliquer car dans ce domaine, les spécialités se compteraient par milliers, leur nombre variant presque quotidiennement ; l'énumération ne correspondrait donc jamais à la réalité* » (Point 28).

*protection de la santé poursuivie par le Législateur communautaire que cette expression doit être entendue de manière suffisamment large afin de comprendre toutes les substances pouvant avoir un effet sur le fonctionnement proprement dit de l'organisme »<sup>1072</sup>.*

La volonté du juge a au moins le mérite d'être claire puisqu'il revendique explicitement ce désir du « tout-médicament »<sup>1073</sup>.

Et si un bémol a pu parfois être apporté, notamment à l'occasion de l'affaire *Angelopharm* où la CJCE a estimé que la définition du médicament par fonction « *ne saurait englober des substances qui, tout en ayant une influence sur le corps humain, (...) n'ont pas d'effet significatif sur le métabolisme et ne modifient pas à proprement parler les conditions de son fonctionnement* »<sup>1074</sup>, cette position a malheureusement été bien trop isolée...

**179. L'apologie du « tout médicament »** - Alors oui nous ne pouvons que partager l'idée selon laquelle il convient de protéger la santé publique.

Oui si un choix doit être effectué en cas d'incertitudes réelles quant à la fonction thérapeutique ou nutritive d'un produit, il nous semble plus approprié que le produit nutritif soit vendu en pharmacie, plutôt que le produit thérapeutique puisse être acheté sans discernement<sup>1075</sup>. Mais de là à généraliser une telle option même en l'absence d'ambiguïté, il y a là un pas à ne pas franchir.

Or à cette époque on en était arrivé à un tel point que l'on pouvait se demander si le juge ne consacrait pas sa réflexion à la seule recherche de motifs visant à légitimer une décision finale presque courue d'avance, celui-ci utilisant les « *modalités d'emploi du médicament* », « *l'ampleur de sa diffusion* », « *la*

---

1072 CJCE, 16 avril 1991, *Upjohn*, Affaire C-112/89, Rec. I-1703, Point 21

1073 V. - CJCE, 20 mars 1986, *Tissier*, Affaire C-35/85, Rec. I-1207, Point 26

- CJCE, 12 mars 1998, *Laboratoires Sarget*, Affaire C-270/1996, Rec. I-1121, Point 23 : « *La directive 65/6/CEE permet ainsi, en vue de favoriser les échanges et, en même temps, de protéger la santé publique, qu'un spectre relativement large de produits relève du régime de contrôle fixé dans la législation sur les médicaments* ».

1074 CJCE, 25 janvier 1994, *Angelopharm GmbH*, Affaire C-212/91, Rec. I-171, Point 15

1075 • FOUSSARD-BLANDIN O, *Les médicaments usuels*, Que sais-je ?, N°245, PUF, 1996, p. 112

▪ Et Emmanuel CADEAU et Jean-Yves RICHEUX d'abonder dans ce sens puisque selon eux « *le médicament n'est pas un produit comme les autres. Il constitue un produit paradoxal en ce que, si sa fonction essentielle est bien évidemment la guérison, il peut aussi engendrer la maladie lorsqu'il est défectueux ou dispensé à mauvais escient* ». - CADEAU E. et RICHEUX J.-Y., *Le juge communautaire et le médicament*, PA, 15 janvier 1996, p. 4

▪ Précisons que si nous pensons que la vente de médicament par les magasins de grande distribution (Voir Supra §10) pourrait être une chance pour les consommateurs-patients du fait notamment d'une probable baisse des prix et d'un accès plus aisé à ces produits thérapeutiques, nous estimons par la même qu'elle nécessiterait un encadrement très strict, une personne ne pouvant banaliser un tel achat loin d'être anodin et lourd de conséquences pour sa santé. Sans nul doute, un juste milieu devrait être trouvé.

▪ V. la position du Mme BACHELOT, Ministre de la Santé et des Sports : *JORF*, 13 mai 2008, p. 4062

connaissance qu'en ont les consommateurs et les risques que peut entraîner son application »<sup>1076</sup>, en allant même sur le terrain du médicament par présentation pour caractériser cette fonction.

Et ce sans se cacher d'une telle pratique puisque selon lui le terme « *en vue de* », terme qui se trouve dans la définition du médicament par fonction, « *permet d'inclure non seulement les produits qui ont un effet réel sur les fonctions organiques, mais aussi ceux qui n'ont pas l'effet annoncé, ce qui permet aux autorités publiques de s'opposer à la mise sur le marché de tels produits afin de protéger les consommateurs* »<sup>1077</sup>.

Or ces deux critères doivent être appliqués alternativement et non cumulativement !

Et dire que ces décisions injustifiées, incompréhensibles, se sont qui plus est répandues comme une traînée de poudre dans les prétoires nationaux<sup>1078</sup>.

Indéniablement la situation devait se débloquer, d'autant plus que ces aliments dits de santé n'ont cessé de se développer à un rythme effréné rendant encore plus problématique cette situation.

Et fort heureusement la situation s'est débloquée, le Législateur voulant éviter (pour reprendre les propos tenus par le Comité d'étude sur les produits à la frontière du médicament<sup>1079</sup>) de faire entrer dans cette catégorie juridique les produits qui devraient être soumis à d'autres réglementations  
**(Deuxième Section).**

Bien lui en a pris.

---

1076 • CJCE, 15 novembre 2007, *Commission c/ Allemagne*, Affaire C-319 / 05, Rec. I-9811, Point 55

• En ce sens également : CJCE, 21 mars 1991, *Monteil et Samanni*, Affaire C-60/89, Rec. I-1547, Point 29

1077 CJCE, 16 avril 1991, *Upjohn*, Affaire C-112/89, Rec. I-1703, Point 21

1078 Le juge français a par exemple qualifié de médicament et non d'aliment-santé, un produit possédant de la vitamine B6 et du magnésium puisque l'association de ces deux substances aurait une « *action sur les manifestations fonctionnelles liées au stress* » (Crim, 4 juin 2002, Pourvoi n°01-85461), tandis que l'Assemblée plénière de la Cour de cassation dans son arrêt du 6 mars 1992 (AP, 6 mars 1992, Pourvoi n°89-13260) est allée jusqu'à casser l'arrêt rendu par des juges du fond ayant refusé de qualifier de médicament par fonction de la vitamine C800 (CA Angers, 30 janvier 1989), les juges de la Cour de cassation ayant estimé que ces critères supplémentaires n'avaient pas été pris en considération et que finalement seul les effets scientifiques du produit incriminé avaient été analysés (!) Et dire que ces décisions ne sont malheureusement pas isolées.

1079 • « *Workshop on borderline products with pharmaceutical, Summary of discussions, 28 octobre 2004* » - [En ligne] Disponible sur : <http://dg3.eudra.org>

• Ce comité est composé de représentants de la Communauté européenne, de représentants des Etats membres, et de représentants des secteurs industriels intéressés dont notamment en toute logique du secteur alimentaire.

## SECTION II . LE RECOURS A LA FONCTION THERAPEUTIQUE COMME ELEMENT OBJECTIF DE DISTINCTION ENTRE L'ALIMENT SANTE ET LE MEDICAMENT

Plus que jamais la définition légale mais également jurisprudentielle actuelle du médicament semble se trouver totalement adaptée à notre problématique (§1), les précisions nouvellement apportées (§2) ne pouvant à priori que nous satisfaire pour mener à bien notre travail.

Logiquement elles vont constituer notre axe d'analyse.

### §1 . UNE DEFINITION LEGALE EN PRISE AVEC LA REALITE DE L'ALIMENT SANTE

**180. La directive 2004/27/CE** - Selon le premier alinéa de l'article L.5111-1 du Code de la Santé Publique tel qu'issu de la loi du 26 février 2007<sup>1080</sup> : « *On entend par<sup>1081</sup> médicament toute substance ou composition présentée comme possédant des propriétés curatives ou préventives à l'égard des maladies humaines ou animales, ainsi que toute substance ou composition pouvant être utilisée chez l'homme ou chez l'animal ou pouvant lui être administrée, en vue d'établir un diagnostic médical ou de restaurer, corriger ou modifier leurs fonctions physiologiques en exerçant une action pharmacologique, immunologique ou métabolique* ».

Mais si cette définition semble lever le flou qui régnait à l'égard de la fonction thérapeutique, empressons nous de mentionner qu'elle n'est autre que la résultante de la directive 2004/27/CE du 31 mars 2004<sup>1082</sup> dont l'adoption visait à prendre en compte « *d'une part, l'émergence de nouvelles*

---

1080 • Loi n°2007-248 du 26 février 2007 portant diverses dispositions d'adaptation au droit communautaire dans le domaine du médicament (JORF, 27 février 2007, pp. 3503 et s.)

• Si cette loi tend à transposer la directive 2001/83/CE, elle n'a été adoptée que le 26 février 2007, bien loin après le délai de transposition prévu (30 octobre 2005).

• V. sur cette loi :

VIALA G. et VIANDIER A., Adaptation au droit communautaire dans le domaine du médicament, *JCP Ed. A*, 2006, Act. 397

PERROY-MAILLOLS A-C., SERGHERAERT E., VION D., *La loi d'adaptation au droit communautaire dans le domaine du médicament*, Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens, avril 2007, pp. 133-142

1081 Pour le Professeur Geneviève KOUBI, « *la formule d'entrée "on entend par" suppose une démarche d'analyse toujours à rétablir en fonction des évolutions que peut connaître l'objet qui est considéré* ». - KOUBI G., Le médicament devant le juge administratif, Emballage juridique ou produit scientifique ?, *art. préc.*, p. 422

1082 Directive 2004/27/CE du 31 mars 2004 modifiant la directive 2001/83/CE instituant un Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain (JOCE n°136, 30 avril 2004, pp. 34-57)

thérapies et, d'autre part, le nombre croissant de produits dits "frontières" entre le secteur des médicaments et les autres secteurs ».

D'où la volonté du Législateur de « modifier la définition du médicament pour éviter, lorsqu'un produit répond pleinement à la définition du médicament, mais pourrait aussi répondre à la définition d'autres produits réglementés, que subsiste un doute sur la législation applicable (...) »<sup>1083</sup>.

C'est donc bel et bien la prise en compte de ces aliments santé qui est à l'origine de la nouvelle révision du Code communautaire sur les médicaments tel qu'on le connaît aujourd'hui<sup>1084</sup> (et notamment de son article 1.2.b<sup>1085</sup>) et par conséquent nous ne pouvons que mieux comprendre la pertinence pour notre travail des changements apportés, d'autant qu'ils ont eu un impact jurisprudentiel indéniable.

**181. La fin jurisprudentielle du « tout médicament » ?** - Depuis cette modification les juges ne peuvent effectivement se retrancher raisonnablement derrière des termes désormais moins équivoques et sujets à extrapolation, les décisions rendues allant dans le sens de cette volonté d'objectivisation.

Depuis l'entrée en vigueur de ce texte, la CJCE a ainsi condamné l'Espagne<sup>1086</sup> pour avoir qualifié de manière systématique de médicaments par fonction des compléments alimentaires contenant des plantes médicinales sans caractériser suffisamment leur action thérapeutique.

De même que l'Allemagne pour manquement à son obligation en matière de libre circulation des marchandises dans la mesure où cet Etat exigeait une AMM pour qu'un produit puisse être importé alors que celui-ci, certes favorable pour la santé, n'était pas thérapeutique<sup>1087</sup>.

Et ces décisions sont désormais loin d'être isolées<sup>1088</sup>.

Ainsi partant sur ces nouvelles bases « saines », nous pouvons enfin nous attaquer à l'appréhension de cette fonction thérapeutique, et donc par la même à contrario à celle de l'action physiologique des aliments (§2).

---

1083 Considérant 7 de la directive 2004/27/CE

1084 V. sur cette évolution du droit communautaire pharmaceutique :  
MICHAUX G., La réforme de la législation pharmaceutique européenne, *Europe*, juillet 2005, Etude 7, pp. 8-14

1085 Article repris mot pour mot par l'article L.5111-1 du CSP précité

1086 CJCE, 5 mars 2009, *Commission c/Espagne* Affaire C-88/07, (non encore publiée au Recueil)

1087 • CJCE, 15 novembre 2007, *Commission c/ Allemagne*, Affaire C-319/5, Rec. I-9811  
• V. sur cette décision : OQ, mars 2008, pp. 15-18

1088 V. également en ce sens : CJCE, 15 janvier 2009, *Hecht Pharma*, Affaire C-140/07, (non encore publiée au Recueil)



## §2 . L'INTERPRETATION DE L'ACTION PHARMACOLOGIQUE, IMMUNOLOGIQUE OU PHARMACOLOGIQUE

**182. La différenciation entre l'aliment et le médicament : Acte I** - Pour commencer avançons à pas feutrés. Et constatons que le Code communautaire utilise à propos du médicament les termes de substance et de composition.

Or le terme même de substance défini par l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 3 de ce Code<sup>1089</sup> ne peut nous être d'une grande utilité pour caractériser la spécificité d'une action thérapeutique, le Professeur Jean-Marie AUBY y voyant d'ailleurs « *une notion fort vague, souvent employée dans un sens générique pour désigner les produits les plus divers* »<sup>1090</sup>.

Et il en est de même pour la notion de composition qui, toujours selon le Code communautaire, constituerait une addition de substances, la version d'origine de cette disposition utilisant effectivement à propos de cette composition la formule « *any substance or combination of substances* » signifiant toute substance ou combinaison de substances<sup>1091</sup>.

Si nous voulions déjà établir un critère propre au médicament il faut se rendre à l'évidence : il va falloir persister.

Et ce d'autant plus que de la même manière le fait que cette substance ou cette composition puisse être « *utilisée* » ou « *administrée* » ne peut constituer un critère fiable. Le terme d'utilisation est extrêmement large et peut recouvrir nombre de réalités différentes. Tandis que le terme d'administration ne peut également être suffisant dans la mesure où nombre d'aliments santé peuvent prendre une forme galénique<sup>1092</sup> qui n'est plus seulement réservée aux seuls médicaments<sup>1093</sup>.

---

1089 Selon cet article, il convient d'entendre par substance : « *Toute matière quelle qu'en soit l'origine, celle-ci pouvant être : humaine, telle que le sang humain et les produits dérivés du sang humain ; animale, telle que les micro-organismes, animaux entiers, parties d'organes, sécrétions animales, toxines ; végétale, telle que les micro-organismes, plantes, parties de plantes, sécrétions animales, toxines, substances obtenues par extraction, produits dérivés du sang, etc. ; chimique, telle que : les éléments, matières chimiques naturelles et les produits chimiques de transformation et de synthèse* ».

1090 AUBY J-M., La notion de médicament en droit pharmaceutique, *art. préc.*, p. 23

1091 • Référence : LAMYLIN Reflex, Droit de la santé, Etude 405 - *Le Médicament*

• V. sur la notion de composition : DAVIDSON O. et GENESTE B., Regard sur la définition jurisprudentielle du médicament et des produits « frontière », *Revue générale de droit médical*, 2006, n°19, p. 128

1092 Voir Infra § 294

1093 Comme le souligne Aude BOUVERESSE, « *concernant les éléments à prendre en compte pour distinguer les denrées alimentaires des médicaments, le juge communautaire rejette toute importance décisive ou mode d'ingestion du produit. Un tel paramètre peut être pris en compte mais, suivant une jurisprudence établie, l'appréciation se fait au cas par cas et après un examen global qui doit être effectuée* » - BOUVERESSE A., Relations entre denrée alimentaire et médicament, *Europe*, août-septembre 2005, p. 20

Aussi, dans la mesure où l'objectif d'établir un diagnostic médical<sup>1094</sup> est lui aussi totalement étranger à notre volonté de clarification du médicament par rapport à l'aliment, nous n'avons d'autre choix que de nous attaquer aux derniers critères restants qui constituent justement la plus-value fondamentale apportée par la directive 2004/27/CE.

**183. La différenciation entre l'aliment et le médicament : Acte II** - L'action immunologique devant être écartée en ce qu'elle concerne les médicaments « *consistant en vaccins, toxines, sérums ou allergènes* »<sup>1095</sup>, il nous faut donc nous avancer exclusivement sur le terrain de l'action pharmacologique et métabolique.

Et à cet effet il nous semble davantage opportun de partir du stade de la recherche de ces actions jusqu'à leurs effets sur l'organisme, afin de pouvoir être mieux à même de les cerner<sup>1096</sup>.

**184. La fabrication du médicament** - Commençons donc notre analyse et constatons qu'en pratique tout débute au travers de la « quête » fastidieuse (variant généralement entre 8 et 12 ans<sup>1097</sup>) de molécule innovante destinée à prévenir ou à guérir une maladie.

Concrètement le « screening »<sup>1098</sup> est pratiqué, screening qui consiste à passer en revue les molécules des espèces animales, minérales et végétales.

---

1094 Selon l'article L.5211-1 du CSP : « On entend par dispositif médical tout instrument, appareil, équipement, matière, produit, à l'exception des produits d'origine humaine, ou autre article utilisé seul ou en association, y compris les accessoires et logiciels intervenant dans son fonctionnement, destiné par le fabricant à être utilisé chez l'homme à des fins médicales et dont l'action principale voulue n'est pas obtenue par des moyens pharmacologiques ou immunologiques ni par métabolisme, mais dont la fonction peut être assistée par de tels moyens. Les dispositifs médicaux qui sont conçus pour être implantés en totalité ou en partie dans le corps humain ou placés dans un orifice naturel, et qui dépendent pour leur bon fonctionnement d'une source d'énergie électrique ou de toute source d'énergie autre que celle qui est générée directement par le corps humain ou la pesanteur, sont dénommés dispositifs médicaux implantables actifs ».

1095 L'article 1.4 du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain dispose en effet que constitue un médicament immunologique :

« Tout médicament consistant en vaccins, toxines, sérums ou allergènes :

a) les vaccins, toxines ou sérums recouvrant notamment : i) les agents utilisés en vue de provoquer une immunité active tels que le vaccin anticholérique, le BCG, le vaccin antipoliomyélitique, le vaccin antivariolique ; ii) les agents utilisés en vue de diagnostiquer l'état d'immunité, comprenant notamment la tuberculine ainsi que la tuberculine PPD, les toxines utilisées pour les tests de Schick et de Dick, la brucelline ; iii) les agents utilisés en vue de provoquer une immunité passive tels que l'antitoxine diphtérique, la globuline antivariolique, la globuline antilymphocytaire.

b) les produits allergènes étant tout médicament destiné à identifier ou provoquer une modification spécifique et acquise de la réponse immunologique à un agent allergisant ».

1096 De ce fait ne seront pas par exemple développées les questions relatives à leur prescription ou à leur remboursement.

1097 Le coût que va induire cette molécule varie quant à lui entre quelques 100 et 500 millions d'euros !

1098 D'autres possibilités existent puisque par exemple lorsque des anomalies sont identifiées, des molécules capables de les corriger peuvent tout aussi bien être créées par modélisation.

C'est ainsi qu'ont pu être découverts comme principes actifs<sup>1099</sup> certes des substances animales, mais aussi et surtout des substances minérales (comme le calcium, le phosphore, le magnésium, le fer<sup>1100</sup>), ainsi que des substances végétales (comme le fenugrec, le curcuma, le plantain, l'acide salicyclique issue de l'écorce du saule) que l'on retrouve dans les aliments santé (!)

La substance active trouvée, elle est synthétisée. Ensuite elle est testée sur les animaux (tests précliniques) afin de mieux se rendre compte de ses effets tant positifs que négatifs. S'ils sont concluants ces tests sont effectués sur les êtres humains (tests cliniques).

Dans une première phase, ces tests portent sur des personnes saines afin de déterminer la dose maximale tolérée ainsi que la dose maximale active.

Dans une seconde phase, ils portent sur des personnes malades afin d'analyser la posologie.

Dans une troisième phase<sup>1101</sup> les tests sont effectués sur un nombre plus importants de patients, sur une période plus longue au cours de laquelle les effets potentiellement indésirables sont observés<sup>1102</sup>.

Au final sur un « screening » d'origine de 10 000 molécules, seules 20 à 100 font l'objet de tests précliniques, une à cinq parmi elles allant au stade des tests cliniques, une seule enfin faisant l'objet d'une AMM. Et encore faut-il que la phase 4 soit concluante, phase durant laquelle est surveillée l'action du médicament<sup>1103</sup> ainsi que ses effets<sup>1104</sup>.

---

1099 Nous l'aurons compris ce principe actif est fondamental, principe qui bien évidemment ne change pas dans les médicaments génériques pourtant longtemps décriés.

1100 • V. sur la liste des principes actifs : <http://www.vidal.fr/fiches-medicaments>

• V. également la Pharmacopée qui constitue pour reprendre les termes de l'AFSSAPS : « un ouvrage réglementaire destiné à être utilisé par les professionnels de santé. Elle définit notamment les critères de pureté des matières premières ou des préparations entrant dans la fabrication des médicaments (à usage humain et vétérinaire) et les méthodes d'analyses à utiliser pour en assurer leur contrôle », et plus spécialement le site de la Direction Européenne de la Qualité des Médicaments et des Soins de Santé, en charge de la Pharmacopée Européenne :

[http://www.edqm.eu/fr/page\\_628.php](http://www.edqm.eu/fr/page_628.php)

• Ces substances actives font l'objet d'une dénomination commune internationale (DCI) instaurée par l'OMS aux fins d'éviter toute confusion possible. En France, 1700 DCI existent à l'heure actuelle.

1101 V. sur la protection des personnes soumises aux tests cliniques : Directive 2001/20/CE du 4 avril 2001 concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à l'application de bonnes pratiques cliniques dans la conduite d'essais cliniques de médicaments à usage humain (JOCE n°L121, 1er mai 2001, pp. 34-44).

1102 Selon les articles 1.11, 1.12 et 1.13 du Code communautaire constituent respectivement :

- Un effet indésirable : « une réaction nocive et non voulue à un médicament, se produisant aux posologies normalement utilisées chez l'homme pour la prophylaxie, le diagnostic ou le traitement d'une maladie ou pour la restauration, la correction ou la modification d'une fonction physiologique ».

- Un effet indésirable grave : « un effet indésirable qui entraîne la mort, met en danger la vie du patient, nécessite une hospitalisation ou la prolongation de l'hospitalisation, entraîne une invalidité ou une incapacité importantes ou durables ou se traduit par une anomalie/malformation congénitale ».

- Un effet indésirable inattendu : « un effet indésirable dont la nature, la sévérité ou l'évolution ne correspondent pas avec le résumé des caractéristiques du produit ».

1103 L'étude de cette action étant la pharmacodynamie.

1104 L'étude des ces effets étant la pharmacocinétique.

**185. Une petite dose de pharmacologie<sup>1105</sup>...** - Des effets qui ne peuvent être rendus possibles que par le principe actif qui ne peut pas se suffire à lui-même et qui doit obligatoirement être présenté sous forme galénique par le biais d'excipients<sup>1106</sup> qui lui confèrent une consistance en évitant toute interaction chimique.

Et c'est grâce à cette forme que la substance active peut se libérer dans le tube digestif (sans transformation) pour être dissoute. Elle passe la barrière gastro-intestinale, atteint le foie et enfin l'ensemble de la circulation de l'organisme, la fraction de cette substance arrivant à ce but étant appelée la biodisponibilité qui n'est pas sans nous faire penser au taux de digestibilité des aliments. Dans cette circulation le médicament entre en contact avec les protéines du plasma, et se lie en partie avec. Ces protéines jouent alors tout à la fois un rôle de transport et de modulation dans la durée de l'action thérapeutique puisque seule la partie non liée de la substance active peut agir librement de manière ciblée.

**186. L'interaction médicament-récepteur** - Ciblée car au préalable un récepteur est déterminé, la substance active sélectionnée ayant pour objectif de se lier à cette cible<sup>1107</sup> avec une affinité qui n'est autre que la force avec laquelle la substance se fixe à elle.

Le récepteur ayant été atteint, un message chimique s'en suit : ce message crée une action de blocage ou au contraire de stimulation, action ayant soit des effets sur l'organisme (action pharmacologique) ou sur le métabolisme autrement dit sur l'ensemble des transformations moléculaires et énergétiques qui se déroulent de manière ininterrompue dans la cellule de l'organisme vivant (action métabolique).

**187. L'action pharmacologique/métabolique** - Un processus long et complexe dont il nous faut désormais en tirer les conséquences quant à notre travail.

Que pouvons-nous donc en déduire ?

Premièrement que l'action pharmacologique/métabolique peut avoir comme constituants de départ des substances actives qui peuvent également avoir une action physiologique. Et pour cause elles peuvent tout aussi se trouver dans des aliments à l'image des minéraux mais également des phytonutriments<sup>1108</sup> (substances actives végétales) que sont notamment les flavonoïdes du vin ou le bêta-carotène des

---

<sup>1105</sup> Selon le juge communautaire, la pharmacologie consisterait en « l'étude de la nature, de la composition et de l'effet des substances chimiques sur l'organisme » - CJCE, 16 avril 1991, *Upjohn*, Affaire C-112/89, Rec. I-1703, Point 31

<sup>1106</sup> Excipients sur lesquels nous allons revenir bien plus longuement lors de l'étude de la forme médicamenteuse : Voir Infra NBP1356

<sup>1107</sup> Et avec cette seule cible sans se lier avec les cibles voisines.

<sup>1108</sup> Antioxydants puissants, les phytonutriments issus du règne végétal ne sont pas indispensables comme les macronutriments et micronutriments mais n'en demeurent pas moins favorables à la santé.

carottes. Si bien que ce n'est pas par hasard si des aliments sont considérés comme étant impliqués dans le déterminisme des maladies<sup>1109</sup>, ou si la phytothérapie ou la nutrithérapie<sup>1110</sup>, activités médicales en vogue, visent à réduire les maladies mais aussi à les guérir par le biais d'aliments et de nutriments « soigneux » qui vont compléter le corps.

Deuxièmement que comme l'action physiologique, l'action pharmacologique/métabolique peut être provoquée par un produit ingéré oralement et peut agir sur une partie ciblée de l'organisme. Toutefois cette action ciblée doit être considérée comme pathophysiologique ou pour reprendre les termes du Professeur BROUSSAIS comme entraînant une « *modification artificielle ou naturelle* »<sup>1111</sup> de l'organisme. Elle ne se contente donc pas de réguler un trouble du fonctionnement physiologique relevant de l'« *ordre du réel* »<sup>1112</sup>.

Doit-elle alors être considérée comme étant une action portant sur la maladie ?

Non car cette fonction du médicament doit être affranchie de la notion de maladie, en témoigne l'exemple des pilules contraceptives qui constituent des médicaments alors même qu'elles visent à modifier les fonctions reproductrices féminines et que la grossesse n'est pas une maladie.

Une simple action sur l'organisme suffit-elle à la caractériser ?

Non car elle doit être suffisamment significative<sup>1113</sup>, caractère significatif qui ne doit pas être entendu comme une prévention ou une guérison, le médicament devant « seulement » agir sans obligation de réussite pour être qualifié comme tel.

---

1109 V. sur le concept de maladie : Infra § 257-258

1110 V. CURTAY J-P., *Nutrithérapie - Bases scientifiques et pratique médicale*, 4ème édition, Testez Editions, 2008, 766 p.  
GAGNON R., *La nutrithérapie - Médecine des suppléments alimentaires*, Amyris, 2008, 288 p.

1111 AUDET G. et VANDAELE S., *Disease, illness, sickness, pathology : faut-il en faire une maladie ?*, 2001  
[En ligne] Disponible sur : <https://papyrus.bib.umontreal.ca/jspui/bitstream/1866/1452/1/Vol14no42003.pdf>

1112 KREMER MARIETTI A., *Les concepts de normal et de pathologique depuis Georges CANGUILHEM*, 2000  
[En ligne] Disponible sur : <http://dogma.free.fr/txt/AKM-Normpath.htm>

1113 • Dans l'affaire *Hecht-Pharma* (Infra NBP 1116) la CJCE parle d'action « *significative* ».

• De la même manière dans l'affaire *Commission/Espagne* précitée, la CJCE a estimé que « *le seul fait qu'une ou plusieurs plantes médicinales entrent dans la composition d'un produit ne suffit pas pour conclure que ce produit permet de restaurer, de corriger ou de modifier des fonctions physiologiques en exerçant une action pharmacologique, immunologique ou métabolique, ou d'établir un diagnostic médical, au sens de l'article 1.2.b, de la directive 2001/83/CE (médicament par fonction). En effet, il est possible que, eu égard notamment à la faible quantité de substance active qu'il contient et/ou à ses modalités d'emploi, un produit à base de plantes médicinales n'ait pas d'effet sur les fonctions physiologiques ou qu'il produise des effets insuffisants pour être un médicament par fonction* ». - (Points 74 et 75)

Et la Cour de préciser également que la démonstration de la nocivité de certaines plantes était insuffisante en l'espèce, faute de porter « *sur les propriétés pharmacologiques, immunologiques ou métaboliques des produits retirés du marché* ». (Point 78)

Alors comment savoir si une situation relève de la physiologie ou de la pathophysiologie<sup>1114</sup> ?

Selon nous en l'absence de davantage de précisions tant légale que jurisprudentielle à cet égard, il semble qu'il convienne de se référer à l'état d'homéostasie du consommateur, état qui consiste à maintenir ou à établir l'équilibre du milieu intérieur malgré les troubles extérieurs.

Ainsi, si l'action du produit va au-delà de cette protection naturelle, elle sera pharmacologique/ métabolique et non physiologique. Et inversement bien évidemment.

Que décider en cas de doute ?

Conformément à l'article 2.2 du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain, il conviendra de privilégier la qualification en médicament dès lors que ce produit est qualifié de médicament dans un Etat-membre et d'aliment dans un autre.

Ce qui signifie que dans la pratique un même produit peut recevoir une qualification juridique différente au sein de la Communauté européenne, dès lors bien sûr que la qualification déterminée par un Etat n'est pas systématique, ce qui oblige les Etats à statuer au cas par cas et non dans une approche généraliste<sup>1115</sup>.

Ce qui signifie également, pour reprendre les conclusions de la CJCE dans l'affaire *Hecht-Pharma*<sup>1116</sup> que ce doute doit provenir d'une concurrence de qualification et ne concerne donc pas le cas où l'action n'est ni scientifiquement établie ni exclue<sup>1117</sup>.

---

Décidément, si la définition actuelle du médicament vise à « spécifier le type d'action que peut exercer

---

1114 • A propos de la distinction entre le pathologique et le physiologique, Auguste COMTE estimait que « l'état pathologique ne diffère point radicalement de l'état physiologique, à l'égard duquel il ne saurait constituer, sous un aspect quelconque, qu'un simple prolongement plus ou moins étendu des limites de variation, soit supérieures, soit inférieures, propres à chaque phénomène de l'organisme normal, sans pouvoir jamais produire de phénomènes vraiment nouveaux, qui n'auraient point, à un certain degré, leurs analogues purement physiologiques » - COMTE A., *Cours de philosophie positive*, Leçons 1 à 45, Hermann, 1975, p. 643

• Et Georges CANGUILHEM d'expliquer que « si l'on examine le fait pathologique dans le détail des symptômes et dans le détail des mécanismes anatomo-physiologiques, il existe de nombreux cas où le normal et le pathologique apparaissent comme de simples variations quantitatives d'un phénomène homogène sous l'une ou l'autre forme ». - CANGUILHEM G., *Le normal et le pathologique*, in *La connaissance de la vie*, Vrin, 1967, p. 696

1115 V. en ce sens : CJCE, 29 avril 2004, *Commission c./ Autriche*, Affaire C-150/00, Rec. I-3887, Point 64

1116 • CJCE, 15 janvier 2009, *Hecht-Pharma*, Affaire C-140/07, (non encore publiée au Recueil)

• V. sur cette décision : CHEMTOB-CONCE M-C., *Définition juridique du médicament : les précisions de la jurisprudence relatives à la qualification de médicament et à l'application de la règle supplétoire*, LPA, 6 mai 2009, p. 9

1117 CJCE, 15 janvier 2009, *Hecht-Pharma*, Affaire C-140/07, Point 29

*le médicament sur les fonctions physiologiques* »<sup>1118</sup>, et même si nous en avons une perception favorable dans la mesure où elle a le mérite indéniable de vouloir lutter contre le subjectivisme prétorien qui a longtemps régné, force est d'admettre qu'elle appelle tout de même des réserves.

Car la distinction entre la fonction thérapeutique, ou plutôt pharmacologique/métabolique, et la fonction nutritive et/ou physiologique, reste effectivement encore difficile à appréhender, surtout qu'elle s'affranchit de référence à la maladie, une telle situation appelant selon nous la mise en place de critères supplémentaires encore plus précis mais également plus transparents.

Mais dans l'attente de ces précisions, que pouvons-nous proposer ?

Prendre les devants et mettre en place nous-mêmes des critères plus à mêmes d'être exploités ?

Sans vouloir faire preuve de fausse modestie il nous semble que nous serions fort présomptueux de vouloir réussir sur un terrain empreint d'une scientificité complexe où, sans échouer, le Législateur lui-même n'y est toujours pas parvenu malgré ses multiples tentatives.

Non nous n'ambitionnons pas de « révolutionner » cet élément fonctionnel.

Si bien que c'est à partir du critère de l'action homéostatique que nous avons pu mettre en avant que nous allons continuer notre travail en l'appliquant aux aliments de santé, et ce afin d'essayer de déterminer s'ils peuvent éventuellement dépasser ce cadre d'action, et voire leur qualification juridique être remise en question.

---

1118 Considérant 7 de la directive 2004/27/CE





# CHAPITRE 1

## LES DENREES ALIMENTAIRES DESTINEES A UNE ALIMENTATION PARTICULIERE

« Les vrais besoins n'ont jamais d'excès »

Jean-Jacques ROUSSEAU

**188. Les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière : des produits uniques par excellence** - Pour nombre de consommateurs « *la demande de santé est quasiment devenue une exigence de bonheur* »<sup>1119</sup>.

Et l'aliment n'échappe pas à ce phénomène<sup>1120</sup> avec un succès commercial détonnant et étonnant puisque les mangeurs qui allouent une part toujours plus faible de leur budget à leur alimentation, n'hésitent pas à acheter massivement ces produits pourtant souvent bien plus chers<sup>1121</sup> que les

---

1119 • FOUASSIER E. et VAN DEN BRINK H., A la frontière du médicament : compléments alimentaires, alicaments, cosmétiques internes..., *art. préc.*, p. 99

• V. également : DUPIN H. et MICHAUD C., *Aliments, alimentation, santé*, TEC&DOC, 2000, p. 435 : « *En l'espace d'une vingtaine d'années, le domaine de la santé a profondément évolué. L'attente des patients (qui méritent d'ailleurs de moins en moins cette appellation et deviennent des consommateurs de santé) s'est modifiée en profondeur à mesure que les informations sanitaires étaient diffusées plus largement que l'accès aux soins se généralisait. De nos jours, rétablir la santé perturbée ne suffit plus. Il faut constamment l'améliorer, la consolider* ».

1120 A tel point que cet atout santé en deviendrait presque un standard exigé de consommation.

1121 • Il ressort de l'avis du CNA adopté le 13 octobre 2008, que « *le prix de ces aliments est supérieur de 50% à 200% à celui des produits standards, alors que les surcoûts industriels ne représentent qu'une part infime de cette augmentation des prix* ». - Avis (13 octobre 2007) n°63 sur la mise en œuvre et les conséquences d'un système de profils nutritionnels prévus par le règlement (CE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, p. 7

• Pour sa part Chanel CHATTAB voit trois raisons précises à ces prix si élevés, à savoir :

« - la diversité des cibles suppose des budgets de communication lourds, plus à la portée des grands groupes, et une hiérarchisation des actions : la communication scientifique auprès du corps médical doit être effectuée en amont avant le lancement du produit ; - la communication auprès des prescripteurs s'avère plus que jamais nécessaire pour asseoir la légitimité sur le marché. Elle a pour but de pallier aux lacunes des professionnels de santé en nutrition ; mais la promotion de la marque doit être discrète sous peine de rejet ; - le recours aux études cliniques devient indispensable pour crédibiliser

aliments de consommation courante. Alicaments, aliments fonctionnels<sup>1122</sup>, nutraceutiques sont ainsi privilégiés.

Mais si tous désignent une réalité qui pourrait paraître similaire d'un point de vue fonctionnel, un amalgame trop rapide ne peut pourtant être fait entre eux.

Par exemple les alicaments<sup>1123</sup>, néologisme entre aliment et médicament, constituent des produits à part entière. En revanche, les nutraceutiques<sup>1124</sup>, néologisme entre nutrition et pharmaceutique, sont pour leur part uniquement des substances alimentaires.

Et même au sein de ces sous-catégories des divergences notables existent. Car parmi ces alicaments nous pouvons compter tout à la fois d'un côté les aliments allégés, enrichis et les compléments alimentaires qui s'adressent à l'ensemble des mangeurs sans distinction. Et d'un autre côté, les denrées destinées à une alimentation particulière (ci-après DDAP) qui comme leur dénomination l'indique ciblent spécifiquement leurs destinataires.

Une précision qui a toute son importance dans la mesure où, en ce qui concerne ces DDAP, c'est justement cette destination spécifique qui garantit leur action adaptée.

D'ailleurs l'AFSSA abonde également en ce sens puisqu'elle a estimé dans son avis du 11 juin 2008 relatif à l'identification des populations concernées par l'alimentation particulière, qu'il convient d'entendre par besoins nutritionnels « *la quantité de ce nutriment nécessaire pour assurer l'entretien, le fonctionnement métabolique d'un individu en bonne santé, comprenant les besoins liés à l'activité*

---

*l'offre auprès du grand public et du corps médical* ». - CHATTAB C., *Les alicaments aujourd'hui*, Thèse (Pharmacie) Montpellier I, 2007, p. 113

1122 En France et dans l'Union européenne, aucune distinction n'est faite entre les alicaments et les aliments fonctionnels.

En revanche ces derniers ne sont pas présents aux Etats-Unis où l'industriel doit choisir clairement si son produit constitue un aliment ou un supplément alimentaire.

Au Canada, la situation est encore différente puisqu'ils sont considérés comme des constituants alimentaires procurant des bienfaits physiologiques démontrés et/ou réduisant les risques de maladie chronique, en plus de remplir leur fonctions traditionnels de base, si bien qu'ils sont soumis à la loi sur les Drogues et les Aliments tout comme les autres aliments traditionnels.

Quant au Japon, ils sont assimilés à des aliments transformés contenant des ingrédients qui, en plus de leur valeur nutritionnelle, influent positivement sur des fonctions organiques spécifiques.

1123 L'aliment pourrait être défini comme « *une denrée alimentaire dont certains constituants (acides gras polyinsaturés, fibres alimentaires, oligoéléments) possèdent des propriétés biologiques susceptibles de freiner ou d'éviter le développement de certaines pathologies (cancer du côlon, maladies cardiovasculaires, ostéoporose)* ». - ADRIAN J., POTUS J., FRANGNE R., *La science alimentaire de A à Z*, 3ème édition, TEC & DOC, 2003, p. 27

1124 Si ces nutraceutiques sont considérés au Canada comme « *des produits qui ont été purifiés ou isolés des aliments, pour être vendus sous forme médicale mais sans être associés ou intégrés aux aliments* », au Japon « *ils sont définis comme toute substance ou partie d'un aliment bénéficiant d'un effet médical ; préventif ou curatif. Les nutraceutiques classiques sont les vitamines (A,C,E), antioxydants (licopène), minéraux et oligo-éléments, les polyinsaturés, protéines, peptides et acides aminés. Sont incluses aussi les fibres connues pour leur effet sur la santé* ». - EL DAHR H., *Le marché des alicaments : un marché spécifique*, Institut agronomique méditerranéen de Montpellier, 2003, p. 9

*physique et la thermorégulation, et les besoins supplémentaires nécessaires pendant certaines périodes de la vie telles que la croissance, la gestation et la lactation »*<sup>1125</sup>.

Avant de préciser immédiatement par la suite que ces DDAP présentent sur le marché ont pour fonction exclusive de répondre à ces seuls besoins que les mangeurs ne peuvent atteindre.

Il faut dire que tout est mis en œuvre afin qu'elles puissent y parvenir parce que si elles sont soumises au régime juridique commun à toutes les denrées alimentaires, elles bénéficient tout de même de dérogations permises dans cette optique nutritionnelle<sup>1126</sup>.

C'est ainsi qu'a spécialement été élaboré à cet effet un régime dérogatoire qui peut être général : il encadre limitativement ces produits tout en permettant leur contrôle lors de leur première mise sur le marché afin de s'assurer de leur intérêt nutritionnel effectif (**Section Première**).

Et un régime dérogatoire spécial qui ne concerne que certaines DDAP : le régime dérogatoire général a en effet été jugé insuffisant pour que leur destination nutritive puisse être atteinte si bien que des mesures complètes sont édictées, mesures dont le simple respect suffit à caractériser une action nutritionnelle appropriée (**Section Deuxième**).

Au final il reste donc aux professionnels à s'adapter au dispositif juridique qui régit la DDAP qu'il souhaite commercialiser pour proposer aux mangeurs concernés des produits efficaces qui ne dépassent pas le cadre homéostatique.

---

1125 AFSSA, Avis (11 juin 2008) relatif à l'identification des populations concernées par l'alimentation particulière et démarche d'évaluation, pp. 3-4  
[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2006sa0237.pdf>

1126 Selon le considérant 4 de la directive 2009/39/CE : « les produits visés dans la présente directive sont des denrées dont la composition et l'élaboration doivent être spécialement étudiées afin de répondre aux besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles elles sont essentiellement destinées. Il peut, par conséquent, être nécessaire de prévoir des dérogations aux dispositions générales ou particulières applicables aux denrées alimentaires afin de parvenir à l'objectif nutritionnel spécifique ».

## SECTION I . LES DENREES SOUMISES AU REGIME DEROGATOIRE GENERAL

En ce qui concerne les DDAP soumises au régime dérogatoire général, les professionnels disposent pour atteindre leur objectif, d'indications réglementaires indispensables sur lesquelles ils doivent impérativement se baser pour élaborer leurs produits.

Seulement ces indications ne régissent pas toutes ses composantes et appellent en elles-mêmes des choix.

Dès lors le professionnel doit partir de l'intérêt nutritionnel que son produit doit avoir (§1) pour pouvoir en déterminer la composition.

Et ce n'est que lorsqu'il a prouvé cet intérêt, qu'il a également prouvé que la réponse proposée est totalement adaptée, que ce produit peut enfin être et commercialisé et considéré comme étant « diététique et de régime »<sup>1127</sup> (§2).

### §1 . UNE REPONSE NUTRITIONNELLE A PREPARER

Le travail du professionnel consiste donc au préalable en une analyse qui part d'une logique imparable, pour pouvoir combler avec justesse des besoins nutritionnels, encore faut-il qu'ils existent (A) et qu'ils puissent être évalués avec précision (B).

#### A . LA DETERMINATION D'UNE POPULATION CIBLE

**189. Des besoins nutritionnels inévitables** - Dans le processus de fabrication de DDAP, la première étape et non des moindres, consiste à déterminer une population cible qui a des besoins nutritionnels.

---

1127 Selon l'article 1.2 de la directive 2009/39/CE du 6 mai 2009 relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (JOCE n°L124, 20 mai 2009, pp. 21-29), ces denrées peuvent recevoir un tel qualificatif.

Et cet article de préciser que :

« 2. Sont interdites, dans l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires de consommation courante et dans la publicité les concernant :

a) l'utilisation des qualificatifs « diététique » ou « de régime », seuls ou en combinaison avec d'autres termes, pour désigner ces denrées alimentaires;  
b) toute autre indication ou toute présentation susceptible de faire croire qu'il s'agit d'un des produits visés à l'article 1er.

Toutefois, selon des dispositions à adopter par la Commission, il peut être admis, pour les denrées alimentaires courantes qui conviennent à une alimentation particulière, de faire état de cette propriété. Ces dispositions peuvent fixer les modalités selon lesquelles cette indication est donnée ».

Mais pas n'importe quels besoins puisque, comme l'a souligné l'AFSSA dans son avis précité du 11 juin 2008, seuls ceux ayant pour déclenchement une situation physiologique qui ne peut permettre aux mangeurs d'y faire face au travers d'une « *alimentation équilibrée et diversifiée* »<sup>1128</sup> doivent pouvoir être retenus.

En définitive ce besoin constitue une situation incontournable, ces DDAP ne pouvant en aucun cas être apparentées à un « caprice » de consommateurs qui pourraient tirer pleinement profit des aliments mais qui ne s'en donnent pas les moyens.

**190. Les situations physiologiques visées par les DDAP** - Une telle destination spécifique ne manque d'ailleurs pas d'être mise en évidence par les dispositifs juridiques portant sur ces denrées, autrement dit par la directive 77/94/CEE du 21 décembre 1976<sup>1129</sup> qui la première a harmonisé des dispositions nationales jusqu'alors fort variées, par la directive 89/398/CEE du 3 mai 1989<sup>1130</sup> qui l'a abrogée, et par directive 2009/39/CE du 6 mai 2009 en charge de la refonte des dispositifs jusqu'alors en place.

Tous ces textes définissent la DDAP comme répondant aux besoins de « *certaines catégories de personnes dont le processus d'assimilation ou le métabolisme est perturbé* », de « *certaines catégories de personnes qui se trouvent dans des conditions physiologiques particulières et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices particuliers d'une ingestion contrôlée de certaines substances dans les aliments* », ou « *des nourrissons ou des enfants en bas âge, en bonne santé* »<sup>1131</sup>.

**191. Quelle population cible ?** - Mais plus concrètement, quelles situations et quels mangeurs doivent pouvoir en bénéficier ?

La difficulté de ces DDAP vient du fait qu'aucune liste exhaustive n'existe.

Malgré tout nous pouvons, premièrement, être à mêmes de considérer que doivent en faire partie les

---

1128 AFSSA, Avis (11 juin 2008) relatif à l'identification des populations concernées par l'alimentation particulière et démarche d'évaluation, p. 3

1129 Directive 77/94/CEE du 21 décembre 1976 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (JOCE n°L26, 31 janvier 1977, pp. 55 et s.).

1130 • Directive 89/398/CEE du 3 mai 1989 relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (JOCE n°L186, 30 juin 1989, pp. 27-32).

• Directive qui a été modifiée par la directive 96/84/CE du 19 décembre 1996 (JOCE n°L048, 19 février 1997, pp. 20-21), par la directive 99/41/CE du 7 juin 1999 (JOCE n°L172 du 8 juillet 1999, pp. 38-39), ainsi que par le règlement (CE) n°1882/2003 du Parlement européen et du Conseil du 29 septembre 2003 portant adaptation à la décision 1999/468/CE du Conseil des dispositions relatives aux comités assistant la Commission dans l'exercice de ses compétences d'exécution prévues dans des actes soumis à la procédure visée à l'article 251 du traité CE (JOCE n°L284, 31 octobre 2003, pp. 1-53).

1131 Article 1.3.a,b,c de ces directives

mangeurs qui encourent un risque pour leur santé en ingérant certains nutriments présents dans les aliments de consommation courante.

En effet les personnes intolérantes au gluten et les personnes devant ingérer une quantité restreinte de sodium se voient destiner des DDAP qui ont longtemps été soumises au régime dérogatoire spécial avant d'être régies par le régime dérogatoire général suite à l'adoption de la directive 99/41/CE où il a été considéré que ce dernier était suffisant pour les encadrer<sup>1132</sup>.

Deuxièmement en nous référant aux catégories de denrées soumises au régime dérogatoire spécial que nous serons amenés à développer plus en détails<sup>1133</sup>, nous pouvons y apprendre que peuvent être concernés les mangeurs qui sont des personnes malades ; les mangeurs qui ne sont pas des personnes malades mais qui sont dans une situation physiologique particulière ; les mangeurs qui sont dans une situation physiologique tout à fait normale mais qui sont pour autant extrêmement fragiles ; et les mangeurs qui sont dans une situation physiologique normale, qui ne sont pas dans une situation de fragilité mais qui ne peuvent néanmoins se contenter d'une alimentation normale du fait de l'intensité de leur activité physique.

Enfin troisièmement nous pouvons nous tourner vers l'avis du 11 juin 2008 rendu par l'AFSSA. Et pour cause, après consultation de son Comité d'experts spécialisé « Nutrition Humaine »<sup>1134</sup>, l'Agence qui s'est autosaisie à cette occasion a fait un état des lieux des mangeurs pour lesquelles des incertitudes se sont posées quant à leur aptitude à être considérés comme une population cible<sup>1135</sup>.

---

1132 « La mise sur le marché de manière satisfaisante et le contrôle officiel efficace des aliments des groupes des aliments pauvres en sodium, y compris les sels diététiques hyposodiques ou asodiques et les aliments sans gluten, peuvent être réglés par le biais des dispositions générales de la directive 89/398/CEE, pour autant que les conditions d'utilisation de certains termes utilisés pour indiquer la propriété nutritionnelle particulière des produits soient définies » - Considérant 3 de la directive 1999/41/CE

1133 Voir Infra NBP 1174

1134 • Ce comité est « chargé de rédiger les avis et les recommandations sur les principaux thèmes de santé publique en lien avec la nutrition. Il assure le traitement des dossiers industriels d'autorisation (mise sur le marché, revendication d'une allégation, enrichissement d'un aliment de consommation courante, utilisation d'un nouvel aliment ou d'un nouvel ingrédient). Il rend des avis sur des projets de textes réglementaires : transposition en droit français des directives européennes, arrêtés et décrets d'application ».

• Les membres de ce comité sont nommés pour trois ans, comme tous les autres Comités qui portent sur « les additifs, arômes et auxiliaires technologiques », « l'alimentation animale », « la biotechnologie », « les eaux », « l'encéphalopathie spongiforme bovine », « les matériaux au contact des aliments », « les matières fertilisantes et les supports de culture », « les produits phytosanitaires », « la microbiologie », « les résidus et contaminants chimiques et physiques », et « la santé animale ».

1135 Pour ce faire, la méthode d'expertise s'est basée sur : « - l'analyse de l'ensemble des avis de l'Afssa rendus sur des produits positionnés comme destinés à un groupe d'individus (alimentation courante ou DDAP) ; - les méthodologies relatives à l'enrichissement des aliments courants en vitamines et minéraux et aux conditions pour un enrichissement satisfaisant pour la nutrition et la sécurité des consommateurs, et au cahier des charges pour le choix d'un couple Nutriment-Aliment vecteur ; - l'analyse de la littérature scientifique ; - la prise en compte de l'évolution des réglementations relatives à l'enrichissement ; - la proposition d'une définition de l'alimentation particulière ; - la définition des populations concernées par l'alimentation particulière ; - une proposition de démarche d'évaluation des aliments ciblant des groupes d'individus » - AFSSA, Avis (11 juin 2008) relatif à l'identification des populations

Dans ce cadre, l'AFSSA précise ainsi que les enfants et les adolescents peuvent se contenter d'une alimentation diverse et variée. Que les femmes soucieuses de leur ligne n'ont pas de besoins particuliers dès lors qu'elles n'entrent pas dans le cadre spécifique des personnes suivant un régime hypocalorique. Que les femmes ménopausées sont certes sujettes à une insuffisance d'apport en calcium pouvant causer une diminution de la minéralisation osseuse, mais qu'elles peuvent néanmoins combler cette insuffisance par une alimentation traditionnelle.

Mais surtout l'Agence mentionne, d'une part, que si les femmes allaitantes et enceintes peuvent avoir des carences en folates, en vitamine D, voire en iode et en fer, leur situation ne peut leur permettre de se voir destiner des DDAP puisqu'une telle denrée pourrait ne pas être adaptée à toutes les situations et pourrait être néfaste à certaines femmes : la population cible ne peut donc être déterminée que si tous les mangeurs de cette population ont des besoins, ce qui ne signifie pas pour autant que le degré d'intensité de ces dits besoins doit être commun à eux tous.

D'autre part, l'AFSSA signifie également que les personnes âgées fragiles<sup>1136</sup> ne peuvent satisfaire leurs besoins nutritionnels dans la mesure où leur consommation spontanée d'aliments de

---

concernées par l'alimentation particulière et démarche d'évaluation, op. cit., p. 2

1136 Pour déterminer cette fragilité, il convient :

▪ D'une part de définir quels mangeurs doivent être considérés comme des personnes âgées.

Selon le CNA, « le vieillissement est la résultante d'une composante génétique propre à chaque individu et d'une composante acquise qui dépend du mode de vie (alimentation, activité physique, etc.). Beaucoup de paramètres caractérisent le sujet âgé, parmi lesquels il faut citer bien entendu l'âge, mais aussi l'état de santé physique et mentale, la fragilité, le handicap, la perte d'autonomie, les liens sociaux ou la solitude, le lieu de vie à domicile ou en institution, les revenus, la mobilité physique, les capacités de communication, l'activité, etc.

La multiplicité de ces paramètres explique qu'il soit difficile de définir un sujet âgé type, et l'âge n'est pas nécessairement le critère le plus pertinent, hormis peut-être chez le sujet très âgé. Il y a donc une grande variété de " sujets âgés ". Les gériatres et les gérontologues ont pris l'habitude de classer les personnes âgées en trois catégories : les personnes qui vieillissent en bonne santé, les sujets âgés fragiles et les sujets âgés malades, proches de leur fin de vie. Ces personnes ont des besoins et des comportements alimentaires très différents et il pourrait être dangereux de confondre les différentes situations en établissant des recommandations indifférenciées ». - Conseil National de l'Alimentation, Avis (15 décembre 2005) n°53 sur les besoins alimentaires des personnes âgées et leurs contraintes spécifiques, pp. 4-5

Et l'AFSSA d'estimer en conséquence qu'« on ne peut pas, d'un strict point de vue scientifique, définir un âge précis pour caractériser la population des personnes âgées. Néanmoins, en tant qu'option de gestion, l'AFSSA propose un âge minimal de 75 ans pour définir les personnes âgées. Il correspond à l'âge à partir duquel des besoins en vitamines et minéraux différents et donc des Apports Nutritionnels Conseillés différents de ceux des adultes plus jeunes ont été définis ». Et de proposer ainsi de « distinguer les personnes âgées fragiles, les personnes âgées en bonne santé et les personnes âgées malades. Ces dernières présentent des pathologies susceptibles de menacer le pronostic vital dont les maladies cardio-vasculaires, les cancers, la broncho-pneumopathie obstructive et l'asthme ». - AFSSA, Avis (11 juin 2008) relatif à l'identification des populations concernées par l'alimentation particulière et démarche d'évaluation, p. 3

▪ D'autre part, parmi ces mangeurs, il convient de vérifier s'il y a « une perte de poids, une fatigue et une faiblesse, une activité physique spontanée diminuée, un ralentissement de la motricité, des anomalies de l'équilibre et de la marche » (Ibid., p. 2) aux fins de déterminer s'ils sont des personnes âgées fragiles.

consommation courante est réduite<sup>1137</sup>, ces mangeurs entrant par conséquent dans le cadre d'action des DDAP compte tenu de ce facteur aggravant leur fragilité : la population cible peut ainsi être constituée de mangeurs qui pourraient se passer physiologiquement de DDAP, mais qui de leur propre initiative ne peuvent tirer tous les bénéfices d'une alimentation courante.

**192. Des populations non figées** - Pourtant si tous ces indices peuvent être d'une grande utilité pour les professionnels, ils ne doivent pas les dispenser d'une réelle étude sur la population de mangeurs qu'ils ciblent.

La remise en cause de l'intérêt d'une DDAP pour ces mangeurs doit effectivement être systématique, l'appréhension de ces populations étant loin d'être figée, certaines d'entre elles faisant partie du champ d'action des DDAP avant d'en être exclues.

A titre d'exemple les personnes atteintes de diabète de type I ou II bénéficient actuellement de produits diététiques destinés aux régimes hypoglycémiques, de produits édulcorés avec du fructose, un polyol ou un édulcorant intense. Mais il semblerait, alors que la directive 2009/39/CE met en avant les incertitudes régnant au sujet des personnes diabétiques<sup>1138</sup>, que ces dernières risquent fort bien de ne plus voir des DDAP leur être destinées car comme l'AFSSA l'a confirmé dans son avis du 3 janvier 2007<sup>1139</sup>, « *la majorité de la communauté scientifique diabétologique* »<sup>1140</sup> estime qu'il est vrai que les personnes diabétiques doivent impérativement avoir un régime nutritif spécifique.

Leur apport en protéine doit être raisonnable, leur apport en glucides doit être restreint, leur consommation en sucres simples ne pouvant dépasser 50 grammes quotidiennement, tandis que d'un

---

1137 Nous pouvons recenser parmi les causes de la dénutrition des personnes âgées fragiles :

« *Les facteurs physiologiques liés au vieillissement : incapacité de réguler son appétit lors d'un stress alimentaire, anorexie post-prandiale plus longue, modifications métaboliques non compensées par une modification adaptée du comportement alimentaire, diminution des sécrétions salivaires, diminution du goût, de l'odorat, diminution de la sensation de soif, etc.*

*Les facteurs fonctionnels : restriction de l'activité physique, perte de mobilité liée à des pathologies diverses (douleurs, rhumatismes, handicaps) ou à des modifications de l'humeur (dépression) ou des capacités mentales (démences).*

*Les facteurs psychologiques : culturels, erreurs ou croyances alimentaires, anxiété, dépression, statut cognitif.* » - Conseil National de l'Alimentation, Avis (15 décembre 2005) n°53 sur les besoins alimentaires des personnes âgées et leurs contraintes spécifiques, p. 6

1138 Alors qu'il ressort du considérant 9 de ce texte qu'« *étant donné qu'il n'est pas clairement établi s'il existe une base suffisante pour l'adoption de dispositions spécifiques pour le groupe des aliments destinés à des personnes affectées d'un métabolisme glucidique perturbé (diabétiques), la Commission devrait pouvoir adopter ou proposer les dispositions pertinentes à un stade ultérieur, après consultation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments* », la directive précise dans son annexe I.B que ces denrées constituent un groupe pour lequel des dispositions spécifiques seront fixées en fonction des résultats plus précis à leur égard.

1139 AFSSA, Avis (3 janvier 2007) relatif à la demande d'appui scientifique et technique en vue de la modification de la place de l'alimentation pour diabétiques au sein de la directive 89/398/CEE relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les denrées alimentaires destinée à une alimentation particulière. [En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2006sa0238.pdf>>

1140 Ibid., p. 4



point de vue lipidique leur ingestion d'acides gras doit se faire dans des proportions identiques à celles des personnes à risque élevé de maladie cardiovasculaire.

Néanmoins cette communauté scientifique s'accorde aussi pour dire que toutes ces exigences ne sont pas incompatibles avec un régime alimentaire « normal ».

Ainsi sous couvert de l'« amélioration de l'étiquetage des produits alimentaires en matière de composition glucidique », et de « la généralisation de la reconnaissance, l'organisation et la prise en charge de l'acte d'éducation diététique pour les diabétiques »<sup>1141</sup>, il y a fort à parier que cette population cible vienne prochainement à disparaître.

Ce qui signifie de la même manière que des populations un temps considérées comme ne nécessitant pas de DDAP, puissent voire leur situation évoluer.

Dans quel cas elles pourront elles aussi faire l'objet d'une étude quant à leurs réels besoins nutritionnels, cette étude constituant le deuxième axe de recherche auquel les professionnels ne peuvent échapper **(B)**.

## **B . LA DETERMINATION DES BESOINS NUTRITIONNELS DE LA POPULATION CIBLE**

Pour mener à bien ce travail, les professionnels doivent s'adapter à de multiples situations.

**193. La suppression de certains nutriments** - Car la DDAP peut être amenée à supprimer certains nutriments ne pouvant être supportés physiologiquement par les mangeurs.

Tel est le cas comme nous avons déjà pu le mentionner des denrées destinées aux personnes souffrant d'une maladie coeliaque. Cette maladie se traduit par une intolérance au gluten et plus précisément à la gliadine qui entraîne chez ces mangeurs des dommages au niveau de l'intestin grêle. Concrètement elle détruit leurs villosités intestinales qui ont pour rôle fondamental de permettre l'absorption des nutriments.

Pour le professionnel, le besoin est donc aisé à caractériser : les personnes concernées ne peuvent

---

1141 Ibid., p. 5

logiquement se nourrir d'aliments contenant du gluten<sup>1142</sup>, le Législateur communautaire, dans le cadre du règlement (CE) n°41/2009 du 20 janvier 2009<sup>1143</sup> lui imposant d'ailleurs de fabriquer des aliments ne contenant ni du blé (et plus particulièrement du blé dur, de l'épeautre ou du kamut), ni du seigle, ni de l'orge dans la mesure où ces céréales contiennent du gluten<sup>1144</sup>.

**194. Une suppression de nutriments à compenser** - Ensuite la DDAP peut avoir comme but de supprimer un nutriment tout en compensant par là même son absence dans l'organisme.

C'est en l'occurrence ce qui caractérise les DDAP destinées aux personnes atteintes de phénylcétonurie. Cette maladie héréditaire conduit les personnes concernées à rejeter la L-Phénylalanine car cette dernière, arrivée dans le foie de ces mangeurs se lie à la phénylalanine-hydroxylase (c'est-à-dire un enzyme) qui n'entraîne pas la transformation de la L-Phénylalanine en tyrosine comme cela devrait être le cas. Bien au contraire même ce processus est ralenti, parfois bloqué, la L-Phénylalanine non transformée s'accumulant dans le sang et dans les tissus, les cellules nerveuses étant alors intoxiquées ce qui provoque une destruction progressive du cerveau.

Mais la difficulté pour le professionnel vient du fait non pas de supprimer cette L-Phénylalanine, suppression qui est techniquement possible, mais tient davantage au fait que cette absence doit être compensée par un apport approprié de protéines et surtout d'acides aminés.

Or cette double exigence est complexe à remplir dans la mesure où les apports conseillés en ces nutriments<sup>1145</sup> varient entre les mangeurs composant cette population compte tenu d'un seuil acceptable de toxicité qui diverge en raison de plusieurs facteurs.

A savoir le degré de la maladie puisque sont traditionnellement recensés les cas de phénylcétonurie classique (tolérance de L-Phénylalanine à hauteur de 250 à 350 mg par jour), de phénylcétonurie modérée (tolérance comprise entre 350 à 400 mg par jour), et de phénylcétonurie légère (tolérance comprise entre 400 à 600 mg par jour).

---

1142 Le gluten se trouve effectivement dans les céréales, les produits de boulangerie, les pâtisseries, les pâtes, les biscuits, mais également dans la crème glacée, les cubes de bouillon, les sauces au fromage, les sauces tomates, les yogourts aux fruits, pour ne citer qu'eux. D'ailleurs tous ces produits doivent clairement indiquer conformément à la directive 2003/89/CE (JOCE n°L308, 25 novembre 2003, pp. 15-18) la présence de « *céréales contenant du gluten* » (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides).

1143 Règlement (CE) n°41/2009/CE relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (JOCE n°L16, 21 janvier 2009, pp. 3-5).

1144 Mais l'absence totale de gluten ne se justifiant pas physiologiquement, le Législateur lui permet toutefois une tolérance à hauteur de 20 milligrammes par kilogramme pour les mangeurs qui y sont les plus intolérants, les produits devant porter la mention « sans gluten ». Quant aux mangeurs dont le degré de sensibilité est moins élevé, la tolérance passe à 100 milligrammes, la mention « très faible teneur en gluten » étant alors apposée (Article 3 du règlement (CE) n°41/2009).

1145 V. : <http://www.chups.jussieu.fr/polys/dus/dusmedecinedusport/dunutrisport/anc2005/anc2005.pdf>

Et à savoir l'âge du mangeur puisque la tolérance de cet acide aminé est bien moins élevée chez les sujets âgés de 0 à 12 ans qui ont un degré de tolérance de 400  $\mu$ moles par litre de sang, que chez les autres mangeurs pour lesquels 600  $\mu$ moles par litre de sang sont admissibles.

C'est donc obligatoirement à partir de cet ensemble de paramètres variables que le professionnel doit être à même de déterminer les besoins les mieux adaptés à la réalité.

**195. Une alimentation exclusive de DDAP** - Des besoins qui parfois peuvent aller jusqu'à concerner non pas un nutriment mais l'ensemble des nutriments d'un mangeur.

Dans ce cadre la DDAP doit se substituer totalement à l'alimentation de la population, une telle situation concernant notamment les mangeurs qui souffrent de la maladie dite de « Crohn ». Cette pathologie chronique du tube digestif du mangeur, faite de phases de poussées et de rémissions, provoque notamment des malaises de façon postprandiale puisque les aliments font en l'espèce pression sur la paroi digestive enflammée du mangeur.

Alors il est vrai que rien n'interdit à ce dernier d'ingérer des aliments de consommation courante qui ne seraient ni à l'origine de la maladie, ni la cause des poussées inflammatoires rythmant cet état pathologique. Mais des DDAP orales solubles dans l'eau peuvent réduire les conséquences indésirables de cette maladie, conséquences nutritionnelles et nullement sémiologiques.

Ce qui impose au professionnel de fixer les besoins entiers de ces mangeurs dont la DDAP est l'alimentation exclusive en prenant en considération les facteurs qui peuvent moduler leurs besoins nutritionnels. Une première appréciation à laquelle doit s'ajouter celle des besoins nutritionnels spécifiques engendrés par la maladie, notamment en fer en raison des hémorragies qu'elle provoque.

**196. Des DDAP complémentaires d'une alimentation courante** - Enfin le professionnel peut être confronté à un dernier cas de figure lorsque les besoins en un nutriment doivent être calculés non pas à partir d'une seule alimentation exclusive, puisque par exemple certains mangeurs dont les défenses immunitaires ont été abaissées suite à un traitement par chimiothérapie, par antibiothérapie, par radiothérapie<sup>1146</sup>, ont des besoins nutritionnels que seule une DDAP peut leur permettre d'atteindre.

Si ce n'est que pour y arriver le complément d'une alimentation courante s'impose, ce qui oblige le professionnel à se baser de surcroît par rapport à la situation précédemment évoquée, sur l'ensemble de leur régime alimentaire pour calculer leur manque réel.

---

<sup>1146</sup> Traitement locorégional de cancers utilisant la radiation pour détruire les cellules cancéreuses en bloquant leur capacité à se multiplier.

Un calcul qui se doit d'être rigoureux. Mais qui peut l'être dans la mesure où ces besoins existent réellement et ne sont pas issus de l'imagination de mangeurs téléguidés par des informations volontairement confuses, dans la mesure où ces besoins sont connus, car leur mécanisme d'action sur l'équilibre nutritionnel des mangeurs concernés sont eux aussi totalement cernés.

Ce qui au final doit permettre une juste adaptation de la composition de la DDAP à ces besoins efficacement ciblés (§2).

## §2 . UNE REPONSE NUTRITIONNELLE ADAPTEE

A une situation physiologique incompatible avec la satisfaction des besoins nutritionnels par le biais d'une alimentation courante, peut exister une réponse voire plusieurs réponses adaptées qui seront pour partie imposées (A), et susceptibles d'être vérifiées lors de leur mise sur le marché (B).

### A . L'ENCADREMENT DE LA COMPOSITION DES DENREES ALIMENTAIRES DESTINEES A UNE ALIMENTATION PARTICULIERE

**197. Le régime juridique général des aliments de consommation courante** - Pour permettre d'atteindre l'objectif nutritionnel voulu, le professionnel doit se référer au régime juridique général des denrées alimentaires.

Un régime qui prend parfois en compte le particularisme des DDAP à l'image du règlement (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires.

Ce règlement précise en effet que les additifs autorisés doivent répondre à des exigences relatives à l'utilité de leur usage. Mais surtout il ajoute qu'elles doivent pouvoir contribuer notamment à la « fabrication de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière »<sup>1147</sup>, une liste exhaustive des additifs que les DDAP peuvent contenir<sup>1148</sup> étant ainsi fixée par le règlement.

---

<sup>1147</sup> Article 7 du règlement (CE) n°1333/2008

<sup>1148</sup> Annexe II : « Liste communautaire des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et conditions d'utilisation ».

De la même manière, dans le domaine des auxiliaires technologiques, l'arrêté du 19 octobre 2006<sup>1149</sup> consacre son annexe II à ces seules DDAP et plus spécifiquement à celles pour lesquelles sont utilisés des hydrolysats partiels de protéines ou protéolysats ménagés qui sont destinés à leur servir d'ingrédients d'apport protidique.

Et le professionnel peut y apprendre que ces hydrolysats ou protéolysats ne peuvent comporter que certaines enzymes<sup>1150</sup> (pepsine, chymotrypsine, trypsine, extraits de muqueuses intestinales, extraits pancréatiques, chymosine, papaine de *Carica Papaya*, protéases à résidu sérine, métalloprotéases et protéases acides). Des enzymes qui de plus sont soumises à des critères de pureté d'ordre chimique<sup>1151</sup> et biologique<sup>1152</sup>.

**198. La composition nutritionnelle des DDAP soumises au régime dérogatoire général -** Mais outre ces exigences issues du régime juridique commun à tous les aliments, le professionnel doit aussi tenir compte des mesures mises en place par le régime dérogatoire général. Car ce dernier prévoit pour certaines classes de nutriments, ceux qui peuvent être ajoutés dans la DDAP.

Par exemple la directive 2001/15/CE du 15 février 2001<sup>1153</sup> a ainsi précisé les vitamines, les minéraux, et « *quelques autres substances* » pouvant limitativement être utilisés par les professionnels si bien que ne serait-ce que pour le moment, un projet de règlement de la Commission visant à abroger cette directive afin de la compléter<sup>1154</sup> ayant vu le jour, les DDAP relevant de ce régime général dérogatoire

---

1149 V. Supra NBP 494

1150 Annexe I.A de l'arrêté du 19 octobre 2006

1151 Pureté chimique : Cadmium : pas plus de 0,5 mg/kg ; Mercure : pas plus de 0,5 mg/kg ; Arsenic : pas plus de 3 mg/kg ; Plomb : pas plus de 5 mg/kg

1152 Pureté biologique : Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables : moins de 50 000 germes par gramme / Salmonelles : absence dans 25 grammes de produit / Coliformes : moins de 30 germes par gramme de produit / Anaérobies sulfite-réducteurs : moins de 30 germes par gramme de produit / *Staphylococcus aureus* : absence dans 1 gramme de produit / Activité antibiotique : aucune.

Les préparations ne doivent pas renfermer de quantités détectables de mycotoxines ni d'autres métabolites toxiques. Elles ne doivent pas contenir de quantité toxicologiquement dangereuse d'un quelconque élément ou substance.

1153 Directive 2001/15/CE du 15 février 2001 relative aux substances qui peuvent être ajoutées dans un but nutritionnel spécifique aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (JOCE n°L52 du 22 février 2001, pp. 19-25), faisant l'objet d'une application en droit interne au travers de l'arrêté du 5 juin 2003 relatif aux substances qui peuvent être ajoutées dans un but nutritionnel spécifique aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (JORF, 5 juillet 2003, pp. 11420 et s.).

1154 Ce projet de règlement de la Commission relatif aux substances qui peuvent être ajoutées dans un but nutritionnel spécifique aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (C(2009) 005234/01) prévoit effectivement d'abroger la directive 2001/15/CE aux motifs qu'« *un certain nombre de substances nutritives telles que les vitamines, les minéraux, les acides aminés et autres peuvent être ajoutées aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière afin de répondre aux besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles ces denrées sont destinées et/ou à des exigences juridiques fixées dans les directives spécifiques adoptées conformément à l'article 4, paragraphe 1, de la directive 2009/39/CE. La liste de ces substances a été établie par la directive 2001/15/CE de la Commission du 15 février 2001 relative aux substances qui peuvent être ajoutées dans un but nutritionnel spécifique aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière. A la demande des milieux intéressés, de nouvelles*

peuvent être composées : de certaines vitamines (vitamine A, D, E, K, B1, B2, nicotine, acide panthoténique, vitamine B5, acide folique, vitamine B12, biotine, vitamine C)<sup>1155</sup>, de certains minéraux (calcium, magnésium, cuivre, iode, zinc, manganèse, sodium, potassium, sélénium, chrome, molybdène, fluor)<sup>1156</sup>, de certains acides aminés<sup>1157</sup>.

Mais ces DDAP peuvent aussi contenir de la carnitine, de la taurine<sup>1158</sup>, du choline, de l'inositol<sup>1159</sup>, des nucléotides<sup>1160</sup>, ainsi que, depuis la directive 2004/5/CE du 20 janvier 2004<sup>1161</sup>, du sulfate de calcium et de la L-carnitine-L-tartrate, de même que depuis la directive 2006/34/CE du 21 mars 2006<sup>1162</sup>, du L-méthylfolate de calcium, du L-aspartate de magnésium et du bisglycinate ferreux.

Et pour les autres substances qu'en est-il ?

Selon le Législateur « *il n'est pas possible d'établir (...) une liste exhaustive de toutes les catégories de*

---

*substances ont été évaluées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments et, en conséquence, il y a lieu de compléter et de mettre à jour ladite liste. Il convient en outre d'adopter des spécifications pour certaines vitamines et certains minéraux aux fins de leur identification ».*

1155 Vitamines : Vitamine A : Rétinol, Acétate de rétinol, Palmitate de rétinol, Bêta-carotène ; Vitamine D : Vitamine D2 (ergocalciférol), et D3 (cholécalficérol) ; Vitamine E : D-alpha-tocophérol, DL-alpha-tocophérol, Acétate de D-alpha-tocophérol, Actéte de DL- alpha-tocophérol, succinate acide de D-alpha-tocophérol ; Vitamine K : Phylloquinone ; Vitamine B1 : Chlorhydrate de thiamine, Mononitrate de thiamine ; Vitamine B2 : Riboflavine, Riboflavine-5'-phosphate de sodium ; Niacine : Nicotinamide, Acide nicotinique ; Acide panthoténique : D-pantothénate de calcium, D-pantothénate de sodium, D-Pantothénol ; Vitamine B6 : Chlorhydrate de pyridoxine, Pyridoxine-5'-phosphate, Dipalmitate de pyridoxine ; Acide folique : Acide pteroylmonoglutamique ; Vitamine B12 : Cyanocobalamine, Hydroxocobalamine ; Biotine : D-biotine ; Vitamine C : Acide L-ascorbique, L-ascorbate de sodium, L-ascorbate de calcium, L-ascorbate de potassium, L-ascorbyl 6-palmitate.

1156 Minéraux : Calcium : Carbonate, Chlorure, Sels de l'acide citrique, Gluconate, Glycérophosphate, Lactate de calcium, Oxyde, Hydroxyde, Sels de l'acide orthophosphorique ; Magnésium : Acétate, Carbonate, Chlorure, Sels de l'acide citrique, Gluconate, Glycérophosphate, Sels de l'acide orthophosphorique, Lactate, Hydroxyde ; Fer : Carbonate ferreux, Citrate ferreux, Citrate ferrique d'ammonium, Gluconate ferreux, Fumarate ferreux, Diphosphate ferrique de sodium, Lactate ferreux, Sulfate ferreux, Diphosphate ferrique (Pyrophosphate ferrique), Sacchate ferrique, Fer élémentaire ; Cuivre : Carbonate de cuivre, Citrate de cuivre, Gluconate de cuivre, Sulfate de cuivre, Complexe cuivre-lysine ; Iode : Iodure de sodium, Iodure de potassium, Iodate de potassium, Iodate de sodium ; Zinc : Acétate, Chlorure, Citrate, Gluconate, Lactate, Oxyde, Carbonate ; Manganèse : Carbonate, Chlorure, Citrate, Gluconate, Glycérophosphate, Sulfate ; Sodium : Bicarbonate, Carbonate, Chlorure, Citrate, Gluconate, Lactate, Hydroxyde, Sels de l'acide orthophosphorique ; Potassium : Bicarbonate, Carbonate, Chlorure, Citrate, Gluconate, Lactate, Hydroxyde, Sels de l'acide orthophosphorique ; Sélénium : Sélénate de sodium, Hydrogénosélénite de sodium, Sélénite de sodium ; Chrome et ses formes hexahydratées : Chlorure, Sulfate ; Molybdène : Molybdate d'ammonium, Molybdate de sodium ; Fluor : Fluorure de potassium, Fluorure de sodium

1157 Acides aminés : L-acide aspartique, L-citrulline, L-cystéine, L-cystine, L-histidine, L-acide glutamique, L-glutamine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-lysine acétate, L-méthionine, L-ornithine, L-phénylalanine, L-thréonine, L-tryptophane, L-tyrosine, L-valine

1158 Carnitine et taurine : L-carnitine, L-chlorhydrate de carnitine, taurine

1159 Choline et inositol : Choline, Chlorure de choline, Bitartrate de choline, Citrate de choline, Inositol

1160 Nucléotides : Acide adénosine-5'-phosphorique (AMP), sels de sodium de l'AMP, acide cytidine-5'-monophosphorique (CMP), sels de sodium du CMP, acide guanosine-5'-phosphorique, sels de sodium du GMP, acide inosine-5'-phosphorique (IMP), sels de sodium de l'IMP, acide uridine-5'-phosphorique (UMP), sels de sodium de l'UMP

1161 Directive 2004/5/CE de la Commission du 20 janvier 2004 modifiant la directive 2001/15/CE en vue d'inscrire certaines substances à l'annexe (JOCE n°L14, 21 janvier 2004, pp. 19-20).

1162 Directive 2006/34/CE de la Commission du 21 mars 2006 modifiant l'annexe de la directive 2001/15/CE afin d'y inscrire certaines substances (JOCE n°L83, 22 mars 2006, pp. 14-15).

*substances nutritives qui peuvent être ajoutées aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière* »<sup>1163</sup>.

Ce qui ne signifie pas que la liberté du fabricant est totale, la composition finale du produit qu'il a déterminé devant être à même de satisfaire les besoins nutritionnels qu'il vise à combler, et eux-seuls **(B)**.

## **B . LA SATISFACTION DES SEULS BESOINS NUTRITIONNELS**

**199. Une déclaration de mise sur le marché** - Population ciblée, besoins identifiés, composition partiellement « guidée », il ne reste plus qu'à vérifier que le produit réponde bien à son objectif nutritionnel, sans quoi il ne peut être commercialisé.

L'article 11 de la directive 2009/39/CE prévoit d'ailleurs qu'avant toute mise sur le marché, le fabricant, ou l'importateur dans le cas d'un produit fabriqué dans un Etat tiers, doit en informer l'autorité compétente en lui transmettant un modèle de l'étiquetage<sup>1164</sup>.

En France il s'agit de la DGCCRF du lieu de département de fabrication ou d'importation<sup>1165</sup>, qui peut exiger, si elle le juge opportun de recevoir la présentation des travaux scientifiques justifiant le besoin nutritionnel de la population, ainsi que la réponse à ce dit besoin.

Une simple possibilité pour la DGCCRF qui dans les faits se mue en exigence systématique dès lors

---

1163 Considérant 2 de la directive 2001/15/CE

1164 L'étiquetage du produit est effectivement un indicateur non négligeable, l'article 9 de la directive 2009/39/CE disposant que doivent notamment apparaître « *la dénomination de vente d'un produit accompagnée de l'indication de ses caractéristiques nutritionnelles particulières* » (article 9.2), ainsi que « *les éléments particuliers de la composition qualitative et quantitative ou le procédé spécial de fabrication qui confèrent au produit ses caractéristiques nutritionnelles particulières* » (article 9.3.a), « *la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules (kj) et en kilocalories (kcal) ainsi que la teneur en glucides, en protéides et en lipides pour 100 g ou 100 ml de produit commercialisé et rapporté à la quantité proposée pour la consommation si le produit est ainsi présenté* » (article 9.3.b).

1165 Si bien que de la même manière si la mise en vente a déjà eu lieu dans un autre Etat membre de la CE, la déclaration à la DGCCRF du lieu de l'importation est à compléter de l'indication de l'autorité de l'Etat membre destinataire de la première déclaration.

qu'un doute existe sur cette DDAP, dans quel cas cette Direction saisit l'AFSSA<sup>1166</sup> et plus particulièrement son Comité d'experts spécialisés « Nutrition humaine »<sup>1167</sup> qui lui-même peut saisir le comité scientifique de l'AESA et notamment son groupe « Produits diététiques, nutrition et allergies ».

Des autorités dont les avis sont riches d'enseignement puisque nous pouvons constater à leur lecture que des mises sur le marché sont régulièrement remises en cause, et que pour que le produit constitue une DDAP il se doit :

- de combler le besoin identifié tout en ne déréglant pas en parallèle d'autres besoins nutritionnels jusqu'alors comblés par l'alimentation traditionnelle du mangeur,

---

1166 • Avant la création de l'AFSSA, des avis étaient rendus en matière de DDAP par la Commission Interministérielle et Interprofessionnelle d'étude des aliments destinés à une alimentation particulière (CEDAP), instance scientifique consultative créée par l'arrêté interministériel du 16 mars 1992 (JORF 22 mars 1992, pp. 4023-4024), succédant à la Commission interministérielle et interprofessionnelle d'études des produits diététiques et de régime, CEDAP qui depuis la création de l'AFSSA par la loi du 1er juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire (JORF, 2 juillet 1998, pp. 10056 et s.), voit son secrétariat être exercé par le directeur général de l'Agence.

Et si pour prendre ses avis, la CEDAP se basait sur les règles élaborées par le Conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPF), soulignons que la section alimentation et nutrition de ce CSHPF a elle aussi été prise en charge par une « nouvelle » Agence, à savoir en l'espèce par l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé (AFSSAPS).

• Parmi ces avis majeurs, notons celui du 27 juin 1989 (BOCCRF, 2 février 1990, p. 42) à l'occasion duquel la CEDAP a fixé les quantités de vitamines pouvant être présentes dans les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière dont l'étiquetage ou la publicité fait état de présence de vitamines, en considérant pour se faire que « *l'incorporation de vitamines est admise pour assurer une teneur adéquate en éléments essentiels des aliments destinés à des consommateurs dans les situations physiologiques particulières* ». Expliquant qu'« *excepté les situations déjà définies par la réglementation, les quantités de vitamines présentes dans 100 kcal du produit tel que vendu doivent être comprises entre 5% et 15% des apports nutritionnels conseillés pour ces vitamines* », la CEDAP a ainsi été amenée à préciser dans la première annexe de cet avis que ces apports nutritionnels pour la population française sont de 800 µg d'équivalent rétinol pour la vitamine A, 5 à 10 µg pour la vitamine D, 60 à 80 mg pour la vitamine C, 1,4 à 1,5 mg pour la vitamine B1, 1,5 à 1,6 mg pour la vitamine B2, 10 mg pour l'acide pantothénique, 15 à 18 mg pour la vitamine PP, 2 mg pour la vitamine B6, 100 µg pour la biotine, 200 à 400 µg pour l'acide folique, et 1 à 3 µg pour la vitamine B12.

1167 • D'ailleurs suite à la saisine n°2001-SA-0098, l'AFSSA a précisé les « *lignes directrices pour la constitution des dossiers industriels examinés par le comité d'experts spécialisé Nutrition humaine* », en rappelant au préalable qu'elle doit rendre des avis motivés si bien que « *cela suppose donc que les dossiers soumis soient solidement argumentés sur le plan scientifique, les présentations de type « publicitaire » ne sont pas recevables. En fonction de la nature précise du produit, l'importance respective de chacune des sections suivantes peut varier. Le pétitionnaire peut apporter toutes données supplémentaires qui lui paraissent utiles à la justification de sa demande. L'AFSSA peut retourner un dossier incomplet à l'administration qui lui transmet* ».

• Ainsi le dossier doit être constitué comme suit :

« - *Présentation des données scientifiques : Introduction, Etat actuel des connaissances, Présentation du produit, Définition, Origine et production, Contexte réglementaire, Composition et valeur nutritionnelles, Utilisation prévue et/ou aliment(s) vecteur(s) utilisé(s), Population cible, Allégation(s) revendiquée(s), Originalité par rapport aux produits identiques existant sur le marché, Information sur la consommation prévue du produit et sur la consommation réelle de produit similaire commercialisé, Evaluation nutritionnelle, Intérêt nutritionnel, Justifications des doses utilisées, Etudes réalisées avec le produit (in vivo, in vitro, cliniques : efficacité, tolérance...), Justifications scientifiques de(s) allégation(s), Conformité de(s) l'allégation(s) à la réglementation, Evaluations toxicologique et microbiologique, Sécurité d'emploi (innocuité, risque de dépassement des limites de sécurité), Etudes de toxicité réalisées avec le produit (mutagénicité, tératogénicité, pathogénicité des souches, potentiels allergisants...), Analyses des substances indésirables (facteurs antinutritionnels, métaux lourds, pesticides, micro-organismes...)*

- *Données technologiques : Formule chimique, Matières premières (liste, origine et traçabilité), Procédé de fabrication, Caractéristiques physico-chimiques, Contrôle qualité spécifique au produit (composition, stabilité, modalités, établissement de la durée de vie du produit), Conditionnement et durée de conservation, Projet d'étiquetage (allégation, composition, date limite de consommation, dose préconisée, projet monographie VIDAL si nécessaire), Fiches techniques*

- *Suivi éventuel des consommations (projet de suivi des ventes, typologie des consommateurs) : Conclusions, Références bibliographiques, Interrogation d'une ou plusieurs bases de données bibliographiques internationales au minimum sur les cinq dernières années, Annexes (photocopies des articles scientifiques cités, textes réglementaires, avis CEDAP-CSHPF-CSAH...)* ». - Avis (10 janvier 2007) relatif aux lignes directrices pour la constitution et l'évaluation de dossiers portant sur les allégations nutritionnelles et de santé revendiquées pour les denrées alimentaires - [En ligne] Disponible sur : [http://www.lrbeva.com/upload/veille\\_reg/NUT2006sa0182.pdf](http://www.lrbeva.com/upload/veille_reg/NUT2006sa0182.pdf)



- d'être efficace pour l'ensemble des mangeurs ciblés,
- de ne pas dépasser les limites de sécurité acceptables pour certains nutriments pouvant entraîner une action non plus physiologique mais pharmacologique/métabolique.

Ainsi, alors qu'en la matière un avis négatif de l'AFSSA ou de l'AESA « condamne » systématiquement toute mise sur le marché<sup>1168</sup>, nous pouvons être à mêmes de considérer que si un produit est accepté comme pouvant être destiné à une population cible, c'est qu'il satisfait pleinement et exclusivement à l'objectif nutritionnel qui lui est dévolu.

Il ne reste donc plus qu'à ces mangeurs visés d'en tirer pleinement profit en consommant raisonnablement, et ces DDAP, et les denrées de consommation courante si les denrées diététiques ne sont pas leur alimentation exclusive. Car une ingestion inappropriée de la part du mangeur ne peut légitimement être imputée au responsable de cette mise sur le marché dès lors qu'il a pris toutes les mesures pour indiquer aux mangeurs concernés non pas la posologie, mais les fréquences et quantités d'ingestion recommandées.

Une obligation qui doit être remplie pour toutes les DDAP, ce qui inclut *de facto* celles qui sont soumises au régime dérogatoire spécial (**Section Deuxième**).

---

1168 Dans les faits, trois possibilités sont offertes à l'AFSSA : donner un avis favorable, défavorable ou demander au pétitionnaire des précisions supplémentaires.

- si cette dernière option est choisie, le demandeur doit alors le transmettre à la DGCCRF qui le diffuse à l'AFSSA.

- si l'avis est défavorable et que le demandeur a un fait nouveau (par exemple le résultat d'une étude clinique), il doit faire son recours auprès de la DGCCRF qui avait saisi l'AFSSA, DGCCRF qui regarde si celui-ci se justifie pour éventuellement donner suite à la procédure, si bien que c'est dans un nombre limité de cas que la DGCCRF sollicite une audition du pétitionnaire par le comité d'experts spécialisé pour qu'il puisse présenter ses arguments. En dehors de cette situation l'AFSSA n'a pas de relation directe avec les industriels dans le cadre de l'évaluation. (V. à ce sujet : BERTA J-L., Dossiers industriels. Quels changements jusqu'à l'avis de l'AFSSA ?, *Britta Nutrition*, mai 2002)

## SECTION II . LES DENREES SOUMISES AU REGIME DEROGATOIRE SPECIAL

**200. Le régime dérogatoire spécial** - Il se peut que les mangeurs auxquels ces DDAP sont destinées aient des besoins nutritionnels tellement particuliers qu'il a été jugé préférable non pas de laisser le professionnel essayer d'y apporter une réponse par lui-même mais de lui imposer les moyens d'y parvenir.

Telle est la logique de ce régime dérogatoire spécial qui ne concerne que quelques DDAP listées à l'annexe I de la directive 2009/39/CE<sup>1169</sup>, DDAP qui doivent toutes faire l'objet de directives spécifiques fixant des exigences portant sur « *la qualité de leurs matières premières* », « *leur hygiène* », « *leurs additifs* », « *leur étiquetage, présentation et publicité* », mais aussi et surtout sur « *leur nature et leur composition* »<sup>1170</sup>.

**201. Un objectif nutritionnel à respecter** - Leur encadrement se veut donc être des plus complets à tel point que l'objectif nutritionnel n'est plus à justifier par le professionnel qui doit juste se « contenter » de suivre ces mesures obligatoires.

En pratique il doit « simplement » aviser l'autorité compétente de la mise sur le marché du produit en transmettant un modèle de l'étiquetage qui se suffit à lui-même dès lors que les « règles du jeu » fixées à l'avance ont été respectées (§1). Et si tel est le cas l'application des « *règles générales régissant le contrôle de l'ensemble des denrées alimentaires* »<sup>1171</sup> peut alors se faire conformément à l'article 3<sup>1172</sup>

---

1169 Ainsi selon l'Annexe I.A relative aux « groupes de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, pour lesquels des dispositions spécifiques seront fixées par des directives spécifiques », constituent des DDAP soumises au régime dérogatoire spécial, les : « 1) préparations pour nourrissons et préparations de suite ; 2) denrées alimentaires à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge ; 3) aliments destinés à être utilisés dans les régimes hypocaloriques, destinés à la perte de poids ; 4) aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ; 5) aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs ».

1170 Article 4 de la directive 2009/39/CE

1171 Considérant 5 de la directive 2009/39/CE

1172 Selon cet article 3 :

« 1. Les États membres veillent à ce que des contrôles officiels soient effectués régulièrement et en fonction du risque et à une fréquence adéquate pour atteindre les objectifs visés par le présent règlement, en tenant compte des éléments suivants :

- a) les risques identifiés liés aux animaux, aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires, aux entreprises du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire, à l'utilisation d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération susceptible d'influer sur la sécurité des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires, sur la santé animale ou le bien-être des animaux ;
- b) les antécédents des exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire en matière de respect de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ou des dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- c) la fiabilité de leurs propres contrôles déjà effectués ;
- d) toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

2. Les contrôles officiels sont effectués sans préavis, sauf dans des cas tels que les audits pour lesquels il est nécessaire de notifier préalablement aux exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire. Les contrôles officiels peuvent également être effectués sur une base ad hoc.

du règlement (CE) n°882/2004<sup>1173</sup>.

**202. Un objectif nutritionnel à respecter et à justifier** - Cependant cette situation rigide mais claire ne concerne pas toutes ces DDAP soumises au régime dérogatoire spécial.

Parmi celles-ci figurent en effet les aliments diététiques destinées à des fins médicales spéciales (ci-après ADDFMS) qui font preuve d'un particularisme encore plus poussé.

Ces ADDFMS sont soumises à des mesures plus précises que les DDAP du régime dérogatoire général, sans que les professionnels soient dispensés de prouver l'intérêt et l'efficacité de leurs produits (§2). Un cas bien spécifique pour des denrées elles-mêmes uniques en leur genre, où les contraintes du régime dérogatoire général et spécial se retrouvent pour s'appliquer cumulativement et assurer le rôle nutritionnel de la denrée.

## §1 . UN OBJECTIF NUTRITIONNEL A RESPECTER

**203. Un choix à effectuer** - Pour étayer nos propos qui visent à démontrer que les DDAP figurant à l'annexe I de la directive 2009/39/CE ne peuvent qu'atteindre l'objectif nutritionnel qui est le leur, un choix doit être fait. Nous ne pouvons raisonnablement toutes les analyser sous peine d'établir un « catalogue » qui n'a pas de raison d'être puisque les idées développées pour l'une de ces DDAP seront transposables aux autres.

C'est ainsi qu'en raison d'un dispositif juridique plus complexe à expliciter ne seront pas choisis : les

---

3. Les contrôles officiels sont réalisés à n'importe quel stade de la production, de la transformation et de la distribution des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires et des animaux et des produits d'origine animale. Ils comprennent des contrôles des entreprises du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire, de l'utilisation d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires, de leur stockage ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération, y compris le transport, faisant intervenir des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires, et d'animaux vivants, requis en vue d'atteindre les objectifs du présent règlement.

4. Les contrôles officiels portent avec le même soin sur les exportations hors de la Communauté, la mise sur le marché dans la Communauté, ainsi que sur l'introduction, à partir de pays tiers, sur les territoires visés à l'annexe I.

5. Les États membres prennent toutes les mesures nécessaires pour faire en sorte que les produits destinés à être expédiés vers un autre État membre soient contrôlés avec le même soin que les produits destinés à être mis sur le marché sur leur propre territoire.

6. L'autorité compétente de l'État membre de destination peut vérifier, au moyen de contrôles de nature non discriminatoire, que les aliments pour animaux et les denrées alimentaires satisfont à la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires. Dans la mesure strictement nécessaire à l'organisation des contrôles officiels, les États membres peuvent demander aux exploitants recevant des marchandises en provenance d'un autre État membre de signaler l'arrivée de ces marchandises.

7. Si, lors d'un contrôle effectué au lieu de destination ou pendant le stockage ou au cours du transport, un État membre constate la non-conformité, il prend les dispositions appropriées, qui peuvent comprendre notamment la réexpédition vers l'État membre d'origine ».

1173 Règlement (CE) n°882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation (JOCE n°L165, 30 avril 2004, pp. 1-141).

aliments adaptés à une dépense musculaire intense<sup>1174</sup> qui paradoxalement n'ont toujours pas fait l'objet de directives spécifiques et dont l'encadrement se fait au seul niveau national<sup>1175</sup>, et les aliments destinés à être utilisés dans les régimes hypocaloriques en ce que leur encadrement passe en partie par le régime dérogatoire général<sup>1176</sup>.

Aussi alors que les ADDFMS sont un cas bien à part, vont donc être privilégiées les denrées qui constituent l'alimentation exclusive des nourrissons et l'alimentation diversifiée de ces derniers et des enfants en bas-âge : leur encadrement juridique est clair et tout à fait propice à mettre en évidence que pour ces DDAP du régime dérogatoire spécial, les besoins de la population cible sont indiscutables **(A)**, les réponses imposées sont totalement appropriées **(B)**, et n'appellent aucune discussion à leur sujet.

---

1174 • Pour mieux cerner ces aliments, il est intéressant de se référer à l'avis de l'AFSSA du 6 avril 2005 relatif à « l'évaluation d'une proposition de directive prise en application de la directive cadre n°89/398/CEE du 3 mai 1989 relative aux denrées destinées à une alimentation particulière, sur les aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs », pour y apprendre que la population concerne certes les sportifs mais également les mangeurs qui pour des raisons professionnelles ou de loisir sont exposés à un environnement extrême et à des efforts musculaires répétés.

• Et cet avis est d'autant plus riche en informations qu'il nous apprend que si les industriels de ce secteur proposent six catégories de produits au travers des boissons riches en glucides et en énergie, des produits contenant des glucides et riches en énergie, des boissons à base de glucides et d'électrolytes, des protéines et acides aminés, des substituts de repas et des compléments alimentaires, la Commission européenne envisage pour sa part de classer ces DDAP en quatre catégories à savoir :

- les aliments d'apport glucidique riches en énergie dont la teneur en glucides doit être au moins de 75% de l'apport calorique du produit, tandis que dans le cas des boissons, le produit doit avoir une concentration en glucides d'au moins 10% (poids/volume) et contenir des glucides métabolisables à hauteur de 75% de l'apport calorique du produit au moins.

- les solutions de glucides et d'électrolytes qui sont destinées à l'hydratation avant et pendant l'effort ou à la restauration des pertes hydrominérales engendrées par l'effort, dont le contenu énergétique doit être d'au minimum 80 calories et au maximum de 350 kcal/litre, dont la teneur en glucides métabolisables doit représenter au moins 75% de l'apport calorique du produit, dont la teneur en sodium doit être au moins de 460 mg/litre et ne doit pas dépasser 1150 mg/litre

- les concentrés de protéines qui sont destinés à couvrir les besoins nutritionnels particuliers en protéines associés à une dépense musculaire intense, et dont la teneur en protéines doit être au moins de 70% de la matière sèche et l'utilisation protéique nette (« net protein utilisation ») doit être au moins de 70%, dont l'addition d'acides aminés est permise dans le seul objectif d'améliorer la valeur nutritionnelle des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires pour atteindre cet objectif.

- les aliments enrichis en protéines qui ont une composition nutritionnelle spécifiquement adaptée pour couvrir les besoins nutritionnels particuliers en protéines associés à une dépense musculaire intense, et dont la teneur en protéines doit être au moins de 25% de l'apport calorique du produit.

Source : AFSSA, Avis (6 avril 2005) relatif à l'évaluation d'une proposition de directive prise en application de la directive cadre 89/398/CEE du 3 mai 1989 relative aux denrées destinées à une alimentation particulière, sur les aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs.

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2004sa0173.pdf>

• V. également : AFSSA, Avis (6 juin 2003) relatif à la demande d'évaluation du concept de « micronutrition » utilisée dans l'alimentation des sportifs

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2001sa0219.pdf>

1175 Par exemple en France par le décret du 24 janvier 1975 sur les produits diététiques et de régime (JORF, 18 septembre 1977, pp. 5964-5971) et plus particulièrement par son troisième chapitre qui les définit plus clairement comme « *les produits alimentaires présentés comme répondant aux nécessités par un effort physique particulier ou effectué dans des circonstances spéciales* » (Article 49 alinéa 1er du décret du 24 janvier 1977).

1176 • Ces denrées alimentaires sont régies par la directive 96/8/CE du 26 février 1996 (JOCE n°L55, 6 mars 1996, pp. 22-26), modifiée par la directive 2007/29/CE du 30 mai 2007 (JOCE n°L139, 31 mai 2005, pp. 22 et s.). Celles-ci y sont définies comme étant « *destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids sont des aliments de composition particulière qui, s'ils sont utilisés selon les instructions du fabricant, remplacent tout ou partie de la ration journalière. Ces aliments se répartissent en deux catégories : a) les produits présentés comme remplaçant la totalité de la ration journalière, b) les produits présentés comme remplaçant un ou plusieurs des repas constituant la ration journalière* » (article 1.2) autrement dit en substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids, et en substituts de repas pour contrôle du poids.

• Leur composition est régie par la directive 2001/115/CE déjà analysée, mais aussi par l'annexe I de la directive 96/8/CE (« *composition essentielle des denrées alimentaires destinées aux régimes hypocaloriques* ») qui fixe au travers de valeurs minimales et maximales, leur apport énergétique, protéique, lipidique, vitaminique, et en fibres alimentaires, annexe qui précise par ailleurs la qualité nutritionnelle des protéines, des acides aminés, des lipides ainsi que des vitamines.

## A . DES BESOINS NUTRITIONNELS INDISPUTABLES

**204. Un « substitut » au lait maternel - « Quand bien même ils sont en bonne santé, les nourrissons »** autrement dit les enfants « âgés de moins de douze mois »<sup>1177</sup>, « ont des besoins nutritionnels particuliers<sup>1178</sup> en raison de leur croissance rapide et de la pauvreté de leurs réserves nutritionnelles. Ces besoins peuvent être comblés par le lait maternel qui se caractérise par une différenciation de sa composition chimique ainsi que par son adoption à la période d'allaitement mais aussi au cours même de la tétée : des avantages qui permettent de protéger les nourrissons des infections et d'assurer leur équilibre nutritionnel sous réserve néanmoins d'une supplémentation en vitamines D et K »<sup>1179</sup>.

Mais que la mère ne le veuille pas ou ne le puisse pas, le nourrisson ne peut pas toujours bénéficier de ce lait maternel comme nourriture exclusive.

Le recours à une autre alimentation pour compenser totalement ou partiellement cette absence est dès lors obligatoire.

Bien évidemment eu égard à son état physiologique qui se caractérise par l'immaturation de ses fonctions

---

1177 Article 2.a de la directive 2006/141/CE (V. Infra NBP 1188)

1178 • Les Apports Nutritionnels Conseillés des nourrissons de 0 à 6 mois sont de :

- Energie : 100 à 110 kcal/kg
- Eau : 125 à 150 ml/kg
- Protéines : 1,8 à 2 g/kg
- Glucides : 10 à 15 g/kg
- Lipides : 4 à 4,5 g/kg
- Acide linoléique : 3,5 à 5% de l'énergie totale
- Acide alpha-linoléique : 0,5 à 5% de l'énergie totale
- Fer : 6-10 mg/j ; Iode : 40 µg/j ; Calcium : 400 mg/j ; Sodium : 1,7 à 2 millimole/kg ; Vitamine C : 50 mg/j ; Vitamine D : 20 à 25 µg/j ; Vitamine A : 350 µg/j ; Fluor : 0,25 mg/j ; Phosphore : 100 mg/j ; Magnésium : 40 mg/j ; Cuivre : 0,4 à 0,7 mg/j ; Sélénium : 15 µg/j ; Zinc : 5 mg/j

• Les ANC des nourrissons de 6 à 12 mois sont de :

- Energie : 95 à 100 kcal/kg
- Eau : 110 à 125 ml/kg
- Protéines : 1,4 à 1,8 g/kg
- Glucides : 14 à 15 g/kg
- Lipides : 4 à 4,5 g/kg
- Acide linoléique : 3,5 à 5% de l'énergie totale
- Acide alpha-linoléique : 0,5 à 5% de l'énergie totale
- Fer : 6-10 mg/j ; Iode : 50 µg/j ; Calcium : 500 mg/j ; Sodium : 1,7 à 2 millimole/kg ; Vitamine C : 50 mg/j ; Vitamine D : 20 à 25 µg/j ; Vitamine A : 350 µg/j ; Fluor : 0,25 mg/j ; Phosphore : 275 mg/j ; Magnésium : 75 mg/j ; Cuivre : 0,4 à 0,7 mg/j ; Sélénium : 20 µg/j ; Zinc : 5 mg/j

Source : MARTIN A., *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, op. cit.

• V. également sur ces besoins nutritionnels du nourrisson :

Académie Nationale de Médecine, *L'alimentation du nouveau-né et du nourrisson*, Rapport adopté le 24 février 2009

GOTTRAND F. et TURCK D., *Alimentation et besoins nutritionnels du nourrisson et de l'enfant*, 15 p.

[En ligne] Disponible sur : <http://medecine.univ-lille2.fr/pedagogie/contenu/mod-transv/module03/item34/besnut-rev-prat2005.pdf>

1179 V. TOUNIAN P., SARRIO F. et RINGUEDE C., *Alimentation de l'enfant de 0 à 3 ans*, Masson, 2005, p. 5

digestives et métaboliques, il ne peut recourir aux aliments de consommation courante, la fabrication de préparations pour nourrissons s'imposant.

**205. Le passage à la diversification alimentaire** - Tout comme celle des préparations de suite jusqu'à ce qu'il ait l'âge d'avoir « *une alimentation appropriée* »<sup>1180</sup>...

Une formule opaque issue de la directive 2006/141/CE qui correspondrait à un âge de quatre mois, de six mois, ou de huit mois si l'on se réfère respectivement aux mentions d'étiquetage permises pour la DDAP non liquide qui est destinée<sup>1181</sup> à ces nourrissons, aux mentions d'étiquetage permises pour la DDAP liquide<sup>1182</sup> qui leur est destinée, ou à la position de l'AFSSA<sup>1183</sup>.

Mais qui, quoiqu'il en soit, se caractérise au préalable par l'impossibilité de recourir exclusivement à des aliments de consommation courante, d'où cette absence d'ambiguïté quant à l'utilité des préparations de suite, des aliments pour bébés, mais aussi des aliments à base de céréales c'est-à-dire de céréales simples « *qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés* », de céréales à complément protéinique « *qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines* », de « *pâtes à faire bouillir dans de l'eau ou dans d'autres liquides appropriés* », et de « *biscottes ou biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés* »<sup>1184</sup>.

Si bien que si la question de la population cible était un des enjeux majeurs pour les DDAP soumises au régime dérogatoire général, en l'espèce la situation est bien différente pour le professionnel qui n'a pas à apporter de preuve quant à l'utilité de son produit.

---

1180 • Article 1.d de la directive 2006/141/CE

• V. sur la diversification alimentaire : BOCQUER A. (coord.), *Alimentation du nourrisson et de l'enfant en bas-âge. Réalisation pratique*, Archives de pédiatrie, 2003, n°10, pp. 76-81

1181 L'article 8.1.a de la directive 2001/125/CE dispose qu'« *une mention indiquant l'âge à partir duquel le produit peut être utilisé, compte tenu de sa composition, de sa texture ou d'autres propriétés particulières. Pour aucun produit, l'âge indiqué ne peut être inférieur à quatre mois* ».

1182 L'article 13.1.b de la directive 2001/141/CE précise effectivement que « *dans le cas des préparations de suite, une mention précisant que le produit ne convient qu'à l'alimentation particulière des nourrissons ayant atteint l'âge d'au moins six mois, qu'il ne peut être qu'un élément d'une alimentation diversifiée, qu'il ne peut être utilisé comme substitut du lait maternel pendant les six premiers mois de la vie et que la décision d'introduire des aliments complémentaires, y compris toute exception jusqu'à l'âge de six mois, ne devrait être prise que sur avis de personnes indépendantes qualifiées dans le domaine de la médecine, de la nutrition ou de la pharmacie, ou d'autres spécialistes responsables des soins maternels et infantiles, sur la base des besoins spécifiques de chaque nourrisson en termes de croissance et de développement* ».

1183 Selon l'Agence, « *s'il est généralement considéré aujourd'hui que la diversification alimentaire devrait être initiée après l'âge de 6 mois* », « *étant donné qu'un à deux mois supplémentaires après le début de la diversification alimentaire sont nécessaires pour que le régime de l'enfant soit véritablement diversifié, les préparations de suite ne devraient pas être proposées à un nourrisson avant l'âge de huit mois* ». - AFSSA, Avis relatif à l'évaluation de l'avant-projet de modification de la directive 91/321/CEE relative aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite, op. cit., p. 2

1184 Article 1.a de la directive 2006/125/CE

Et qui n'a pas non plus à se « soucier » de l'efficacité de la réponse qu'il propose puisqu'elle lui est imposée (B).

## B . UNE COMPOSITION NUTRITIONNELLE IMPOSEE

**206. La directive 2006/141/CE** - Pour proposer aux nourrissons des préparations permettant de tenter de s'approcher au mieux du lait maternel (par essence unique et irremplaçable<sup>1185</sup>) et à sa composition naturelle<sup>1186</sup>, a été adoptée la directive 91/321/CEE du 14 mai 1991<sup>1187</sup> qui a été modifiée par la directive 2006/141/CE<sup>1188</sup> aux fins de prendre en considération l'évolution des connaissances dans le domaine de l'alimentation infantile puisqu'« à la lumière des discussions au sein des instances internationales, en particulier le Codex Alimentarius, concernant la détermination du moment opportun pour introduire des aliments complémentaires dans l'alimentation des nourrissons, il convenait de modifier les définitions actuelles des préparations pour nourrissons »<sup>1189</sup>.

Il en ressort que destinées à « répondre à elles seules aux besoins nutritionnels de ces nourrissons jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée »<sup>1190</sup> ces préparations peuvent prendre la forme de lait concentré sucré, de lait concentré non sucré, et bien plus souvent de lait en poudre nécessitant une simple adjonction d'eau<sup>1191</sup>. Elles doivent pour 100 millilitres de préparation

---

1185 Les mentions de ces préparations pour nourrissons ne doivent pas « décourager l'allaitement au sein, l'emploi des termes « humanisé », « maternisé », « adapté » ou de termes similaires étant interdit » (article 13.3 de la directive 2006/125/CE).

De la même manière, doivent apparaître « les termes « Avis important » ou une formulation équivalente suivie d'une mention relative à la supériorité de l'allaitement au sein ». (Article 13.4 de la directive 2006/125/CE)

1186 100 ml de lait maternel apportent aux nourrissons : 65 à 72 kcal ; 1,1 g de protéine dont 60 g de caséines ; 6,8 g de glucides dont 6,1 g de lactose et 0,7 g d'oligosaccharides ; 3,8 g de lipides dont 350 mg d'acide linoléique ; 30 mg de calcium, 20 mg de phosphore, 12 mg de magnésium, 10 mg de sodium, 45 mg de potassium, 0,1 mg de fer ; 170 UI de vitamine A, 50 µg de carotènes, 2 UI de vitamine D, 0,5 mg de vitamine E, 4 mg de vitamine C, 15 mg de vitamine B1, 40 mg de vitamine B2, 160 mg de vitamine B5, 5 mg de vitamines B6; 0,2 µg d'acide folique, 0,03 mg de vitamine B12. - Source : DUPIN H., *Alimentation et nutrition humaine*, op. cit., p. 42

1187 Directive 91/321/CEE du 14 mai 1991 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite (JOCE n°L175 du 4 juillet 1991, pp. 35-49)

1188 Directive 2006/141/CE du 22 décembre 2006 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite et modifiant la directive 1999/21/CE (JOCE n°L401 du 30 décembre 2006, pp. 1-33)

1189 Considérant 3 de la directive 2006/141/CE

1190 Article 2c de la directive 2006/141/CE

1191 Article 7.3 de la directive 2006/141/CE

prête à l'emploi, autrement dit commercialisée telle quelle ou reconstituée suivant les instructions du fabricant, assurer une valeur énergétique comprise entre 60 et 70 calories. De plus elles doivent apporter aux mangeurs une valeur tant quantitative que qualitative<sup>1192</sup> de nutriments proches du lait maternel en essayant qui plus est de pallier les rares insuffisances de celui-ci<sup>1193</sup>.

**207. Un apport adapté de protéines** - Et cette réponse nutritionnelle efficace va encore plus loin puisque des sources différentes d'apport protéique sont prévues en fonction de la tolérance physiologique des nourrissons.

Parce que si que pour une très grande majorité d'entre eux une préparation à base de lait de vache convient parfaitement, en revanche tel n'est pas le cas pour tous, certains pouvant par exemple souffrir de galactosémie congénitale qui se manifeste par un ictère (coloration jaune de la peau et des muqueuses du nouveau-né), des diarrhées et des vomissements, et qui se traduit par un retard de croissance et une déficience mentale, ce qui impose un régime alimentaire sans lactose dans quel cas les préparations à base d'isolats de protéines de soja doivent être privilégiées<sup>1194</sup>.

Et compte tenu du fait qu'il n'est pas rare que les nourrissons allergiques au lait de vache<sup>1195</sup>, le soient également au soja (es deux sources protéiques présentant des allergies croisées), est également prévue la possibilité de fabriquer des préparations à base d'hydrolysats de protéines. Elles s'adressent aux nourrissons dont les allergies sont diagnostiquées (lait à hydrolyse extensive), aux nourrissons présentant des troubles de la digestion/absorption et aux nourrissons ayant des diarrhées persistantes. Alors que les nourrissons pour lesquels l'allergie n'est pas avérée mais qui présentent toutefois un risque élevé<sup>1196</sup>, ont été envisagées des préparations à base d'hydrolysats partiels (lait hypo-allergéniques) permettant de les alimenter pendant les six premiers mois de leur vie.

---

1192 • V. Annexe I de la directive 2006/141/CE qui précise les quantités d'apports minimales et maximales, ainsi que les compositions qualitatives : des lipides (point 5), des phospholipides (point 6), de l'inositol (point 7), des glucides (point 8), des fructo-oligosaccharides et galacto-oligosaccharides (point 9), des éléments minéraux (point 10), des vitamines (point 11), des nucléotides (point 12).

• V. sur les substances vitaminiques autorisées (Annexe III.1), sur les substances minérales (Annexe III.2), sur les acides aminés et autres composés azotés autorisés (Annexe III.3).

1193 V. Annexe I.11 sur les valeurs en vitamine D et K des préparations pour nourrissons.

1194 V. à ce sujet : Institut de Nutrition pour bébés Heinz, Volume 22, n°2, pp. 1-3  
[En ligne] Disponible sur : [http://www.hini.org/INBH/pdfs/FR\\_InTouchVol22\\_2.pdf](http://www.hini.org/INBH/pdfs/FR_InTouchVol22_2.pdf)

1195 A titre informatif 3% des nourrissons seraient allergiques au lait de vache, allergie qui disparaît dans 90% des cas vers 3 ans à condition d'avoir supprimé de l'alimentation de l'enfant le lait de vache et tous les produits pouvant contenir des protéines allergisantes.

1196 Autrement dit si les parents de premier degré ont manifesté une allergie avérée.



**208. Une sécurité nutritionnelle** - Le souci d'adaptation aux besoins nutritionnels du nourrisson est donc entier et constant puisque ces mesures sont systématiquement ajustées aux connaissances scientifiques<sup>1197</sup> comme en témoigne l'autorisation récente de la fabrication de préparations à base d'hydrolysats de protéines de lactosérum dérivées de protéines de lait de vache<sup>1198</sup>.

Et si des dérogations sont prévues, elles ne concernent que les seules denrées issues des innovations technologiques qui peuvent faire l'objet d'une AMM accordée par la Commission qui peut certes être donnée alors même que ces denrées ne répondent pas aux règles de composition fixées par ces directives spécifiques, et ce afin « *de valoriser les fruits des recherches de l'industrie* »<sup>1199</sup>.

Néanmoins elle n'est valable que pour une durée de deux ans dans l'attente de leurs prises en considération par ces directives spécifiques, et surtout n'est accordée qu'après la consultation du groupe « produits diététiques, nutrition et allergies » de l'AESA qui s'assure de l'efficacité de la DDAP concernée.

**209. L'après « préparations pour nourrissons »** - Ces dérogations s'étendent également aux préparations de suite<sup>1200</sup> pour lesquelles sont de nouveau prises en considération les allergies du nourrisson (les sources protéiques permises étant exactement les mêmes que pour les préparations pour nourrissons<sup>1201</sup>), et pour lesquelles le Législateur prévoit spécifiquement les nutriments éligibles à

---

1197 D'ailleurs il ressort du considérant 8 de la directive 2006/141/CE qu'« *il importe que les ingrédients utilisés dans la fabrication des préparations pour nourrissons et des préparations de suite conviennent à l'alimentation particulière des nourrissons et que leur adéquation ait été démontrée, le cas échéant, par des études appropriées. Des orientations relatives à la conception et à la réalisation d'études appropriées ont été publiées par des groupes d'experts scientifiques tels que le comité scientifique de l'alimentation humaine, le UK Committee on the Medical Aspects of Food and Nutrition Policy (Comité britannique des aspects médicaux de la politique alimentaire et nutritionnelle) et la European Society for Paediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition (Société européenne de gastroentérologie, hépatologie et nutrition pédiatriques). Ces orientations doivent être prises en compte lors de l'introduction d'ingrédients dans des préparations pour nourrissons ou des préparations de suite* ».

1198 • Après la directive 2006/141/CE a été adopté le règlement (CE) n°1609/2006 du 27 octobre 2006 (JOCE n°L299, 28 octobre 2006, pp. 9-10), suite à une demande de mise sur le marché d'une préparation à base d'hydrolysats de protéines de lactosérum dérivées de lait de vache ayant une teneur en protéines inférieure au minimum de 0,56 g de protéines/100 kcal prévue pour celles à base d'hydrolysats de protéine, préparations que l'AESA dans son avis du 5 octobre 2005 a considéré comme sûres et aptes à être utilisées comme source unique d'alimentation des nourrissons, et qui ont ainsi bénéficié d'une autorisation de mise sur le marché pour une période de deux ans.

• A l'issue de ce délai, le règlement (CE) n°1243/2008 du 12 décembre 2008 (JOCE n°L335, 13 décembre 2008, pp. 25-27) est venu modifier la directive 2006/141/CE afin de les ajouter comme possible source protéique ces hydrolysats, et de préciser par la même dans cette nouvelle annexe VI que les préparations concernées doivent avoir une teneur en protéines pour 100 cal, d'un minimum de 0,44 g et d'un maximum de 0,7 g, et doivent avoir une qualité telle qu'elles apportent pour 100 kcal, 69 mg d'arginine, 24 mg de cystine, 45 mg d'histidine, 72 mg d'isoleucine, 156 mg de leucine, 122 mg de lysine, 29 mg de méthionine, 62 mg de phénylalanine, 80 mg de tryptophane, 59 mg de tyrosine et 80 mg de valine, valeurs qui désormais sont applicables aux protéines visées à l'annexe II.2 (préparations à base d'hydrolysats de protéines).

1199 Considérant 4 de la directive 96/84/CE

1200 Et d'ailleurs à toutes les DDAP mentionnées à l'annexe I de la directive 2009/39/CE

1201 Si ce n'est la nouvelle possibilité offerte à ces derniers d'être fabriqués à partir d'hydrolysats de protéines de lactosérum dérivées de lait de vache qui n'a pas été étendue à ces DDAP.

leur incorporation dans la préparation, de même que leur teneur à minima et à maxima.

En se basant non plus sur le lait maternel, mais sur le seul lait de vache, et en calculant l'évolution des besoins des mangeurs auxquels elles sont destinées, ainsi que l'ingestion parallèle d'aliments solides ou semi-solides qui sont régis par la directive 2006/125/CE<sup>1202</sup> qui s'applique également aux DDAP destinées aux enfants en bas-âge c'est-à-dire les « *enfants âgés de un à trois ans* »<sup>1203</sup> afin de leur permettre progressivement de se nourrir exclusivement d'aliments de consommation courante.

Et ce, en toute sécurité en raison d'un équilibre nutritionnel assuré depuis leur naissance par des denrées, serions-nous tentés de dire, produites en toute « facilité » par les professionnels.

Ce qui n'est pas toujours le cas **(§2)**.

## **§2 . UN OBJECTIF NUTRITIONNEL A JUSTIFIER**

Les ADDFMS font partis de l'annexe I de la directive 2009/39/CE. Mais en ce qui les concerne comme le précise la directive 1999/21/CE<sup>1204</sup>, « *en raison de la grande diversité de ces aliments et de l'évolution rapide des connaissances scientifiques sur lesquels ils sont basés, il n'a pas été jugé opportun de fixer des règles de composition détaillées* »<sup>1205</sup>.

Face à des besoins nutritionnels trop variables l'encadrement dont font l'objet ces ADDFMS ne peut donc être aussi précis que pour les autres DDAP **(A)**.

Et si des valeurs communes à toutes s'imposent aux professionnels, elles ne les dispensent pourtant pas de devoir faire face à l'expertise dont leurs ADDFMS peuvent faire l'objet en cas de doute à leur égard, expertise qui est même systématique dès lors que ces denrées ne sont pas des ADDFMS « standard » **(B)**.

---

<sup>1202</sup> Directive 2006/125/CE du 5 décembre 2006 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (JOCE n° L339, 6 décembre 2006, pp. 16-35).

<sup>1203</sup> Article 2.b de la directive 2006/125/CE

<sup>1204</sup> Directive 1999/21/CE du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JOCE n°L91, 7 avril 1999, pp. 29-36).

<sup>1205</sup> Considérant 3 de la directive 1999/21/CE

## A . DES BESOINS NUTRITIONNELS DIVERSIFIES

**210. La définition des ADDFMS** - Les ADDFMS constituent une « *catégorie d'aliments destinés à une alimentation particulière, qui sont spécialement traités ou formulés et destinés à répondre aux besoins nutritionnels des patients et qui ne peuvent être utilisés que sous contrôle médical. Ils sont destinés à constituer l'alimentation exclusive ou partielle des patients dont les capacités d'absorption, de digestion, d'assimilation, de métabolisation ou d'excrétion des aliments ordinaires ou de certains de leurs ingrédients ou métabolites sont diminuées, limitées ou perturbées, ou dont l'état de santé détermine d'autres besoins nutritionnels particuliers qui ne peuvent être satisfaits par une modification du régime alimentaire normal* »<sup>1206</sup>.

Que de populations cibles potentielles...

**211. Les catégories d'ADDFMS** - Mais aussi que de besoins divergents puisque comme l'ajoute la directive 1999/21/CE, ces ADDFMS doivent être classées en trois catégories.

La première comprend « *les aliments complets du point de vue nutritionnel qui, avec une composition normale en éléments nutritifs, s'ils sont utilisés conformément aux instructions des fabricants, peuvent constituer la seule source d'alimentation des personnes auxquelles ils sont destinés* ».

La seconde porte sur « *les aliments complets du point de vue nutritionnel qui, avec une composition adaptée pour répondre aux besoins propres à une pathologie, un trouble ou une maladie, s'ils sont utilisés conformément aux instructions des fabricants, peuvent constituer la seule source d'alimentation des personnes auxquelles ils sont destinés* ».

Enfin la troisième catégorie concerne les « *aliments incomplets du point de vue nutritionnel qui, avec une composition normale ou adaptée pour répondre aux besoins propres à une pathologie, un trouble ou une maladie, ne peuvent pas constituer la seule source d'alimentation* »<sup>1207</sup>.

Il va s'en dire que les ADDFMS peuvent être des plus diversifiés.

---

<sup>1206</sup> Article 1.2 de la directive 1999/21/CE

<sup>1207</sup> Article 1.3 de la directive 1999/21/CE

**212. Des valeurs impératives** - C'est la raison pour laquelle le Législateur a pris le parti (qui s'imposait davantage à lui), d'un côté, de ne pas laisser encadrer ces ADDFMS par le seul régime dérogatoire général : ce choix ne peut guère prêter à controverses compte tenu de la spécificité des mangeurs concernés.

Et d'un autre côté, de ne pas « s'aventurer » à vouloir encadrer de manière exhaustive ces denrées, les éléments plurifactoriels à prendre en considération étant bien trop nombreux et ne pouvant raisonnablement être considérés à leur juste valeur.

Par conséquent, cette directive se contente d'apporter, premièrement, la précision selon laquelle doivent figurer sur l'étiquetage de toutes les ADDFMS les indications suivantes : « *doit être utilisé sous contrôle médical* », « *est destiné à une catégorie d'âge spécifique* », « *comporte un risque pour la santé lorsqu'il est consommé par des personnes qui n'ont pas la pathologie, le trouble ou la maladie pour lesquels le produit est prévu* »<sup>1208</sup>.

Et cette directive prévoit deuxièmement les teneurs minimales et maximales en vitamines et en substances minérales pour les produits considérés comme complets sur le plan nutritionnel, et la seule teneur maximale pour les produits incomplets.

Des conditions de fabrication plus restrictives que pour les denrées soumises au régime dérogatoire général, mais qui ne permettent pas de s'assurer que le rôle nutritionnel de la denrée est assuré **(B)**.

## **B . UNE COMPOSITION NUTRITIONNELLE EXPERTISEE**

**213. Les ADDFMS « standard »** - Selon l'article 5 de la directive 1999/21/CE, pour faciliter le contrôle efficace des ADDFMS, « *quand un produit est mis sur le marché, le fabricant ou, si le produit a été fabriqué dans un pays tiers, l'importateur, informe l'autorité compétente de l'Etat membre où le produit est commercialisé en lui envoyant un modèle de l'étiquette utilisée pour le produit* ».

Une procédure empreinte de mimétisme par rapport aux autres denrées dépendant du régime dérogatoire spécial. Cependant ce mimétisme n'est qu'apparent puisque le fabricant de ces ADDFMS ne peut se contenter de suivre seulement les mesures issues de la directive 1999/21/CE et doit être à

---

<sup>1208</sup> Article 5.3 de la directive 1999/21/CE

même de pouvoir faire face à une évaluation scientifique de l'AFSSA, évaluation qui est même automatique dès lors que ces nouveaux produits peuvent présenter un risque d'action thérapeutique.

Car si le règlement communautaire ne fait pas de distinction au sein même des ADDFMS, le système français établit quant à lui une dichotomie entre les ADDFMS « standard » et les ADDFMS à risque, ce qui nous conduit à nous poser une double question : quels sont les ADDFMS à risque ? Comment sont-elles contrôlées ?

**214. Les ADDFMS à risque** - En ce qui concerne la première interrogation il nous faut nous tourner vers la décision du 20 décembre 2004 relative à la vente au public de certaines spécialités pharmaceutiques et certains ADDFMS par les pharmacies à usage intérieur des établissements de santé<sup>1209</sup>.

Cette décision nous précise en effet qu'il convient de nous référer pour trouver une réponse à notre question, à la circulaire DSS/DGS/DH n°96-403 du 28 juin 1996 relative à la prise en charge des médicaments et des aliments destinés au traitement des maladies métaboliques héréditaires.

Ainsi les ADDFMS à risque dont les catégories génériques sont ceux listées en annexe II<sup>1210</sup> de cette circulaire, c'est-à-dire sont ceux destinés aux personnes atteintes de maladies métaboliques héréditaires, qui sont définies positivement comme « *les maladies monogéniques, le plus souvent transmises sur le mode mendélien récessif autosomique ou lié à l'X* », et qui sont définies négativement

---

1209 JORF, 23 décembre 2004, pp. 21822 et s.

1210 Cette annexe fixe effectivement les ADDFMS portant sur les maladies métaboliques héréditaires, à savoir ceux ayant des :

« - *nutriments communs à toutes les maladies héréditaires du métabolisme* :

1. *Produits apportant des calories et dépourvus de protéides, dits produits hypoprotéidiques de confort, associés à des minéraux et à des vitamines.*
2. *Mélanges de minéraux, vitaminiques ou d'oligo-éléments venant en remplacement des aliments naturels supprimés du régime.*

- *nutriments particuliers* :

1. *Leucinoses. Mélanges d'acides aminés dépourvus de leucine, d'isoleucine et de valine, enrichis ou non en sels minéraux, vitamines et oligo-éléments.*
2. *Acidémies méthylmaloniques et propioniques. Mélanges d'acides aminés sans threonine, méthionine, valine et isoleucine, et contenant ou non de la leucine, enrichis ou non en sels minéraux, vitamines ou oligo-éléments.*
3. *Acidémies isovalériques. Mélanges d'acides aminés sans leucine, enrichis ou non en sels minéraux, vitamines et oligo-éléments.*
4. *Tyrosinémies type I. Mélanges d'acides aminés sans tyrosine ni phenylalanine, contenant ou non de la méthionine, enrichis ou non en sels minéraux, vitamines et oligo-éléments.*
5. *Tyrosinémies type II. Mélanges d'acides aminés sans phenylalanine ni tyrosine, enrichis ou non en sels minéraux et vitamines.*
6. *Homocystinuries classiques. Mélanges d'acides aminés sans méthionine, enrichis ou non en sels minéraux et vitamines.*
7. *Aciduries glutariques. Mélanges d'acides aminés sans lysine ni tryptophane, enrichis ou non en sels minéraux et vitamines.*
8. *Galactosémies. Mélanges nutritifs sans lactose ni galactose, contenant protéines, lipides, glucides, sels minéraux et vitamines.*
9. *Glycogenoses. Mélanges nutritifs dépourvus de disaccharides, de fructose et de galactose.*
10. *Déficits de l'oxydation des acides gras, en apo Cu et en lipoprotéine lipase. Mélanges nutritifs de triglycérides à chaîne moyenne, purs ou enrichis en triglycérides à chaîne moyenne.*
11. *Déficits du cycle de l'urée. Mélanges d'acides aminés essentiels enrichis ou non en sels minéraux et vitamines, mélanges de cétoacides et d'hydroxyanalogues* ».

comme ne pouvant être des « *maladies métaboliques non héréditaire et les maladies métaboliques à hérédité polygénique (notamment les hyperlipoprotémies et les hyperuricémies de cause non monogénique)* »<sup>1211</sup>.

**215. Le contrôle des ADDFMS à risque** - En ce qui concerne la question de leur contrôle il nous faut désormais nous référer à l'article 7 de l'arrêté du 20 septembre 2000<sup>1212</sup>.

L'article disposait en effet qu'« *en ce qui concerne les ADDFMS qui, du fait de leur composition, sont susceptibles de présenter un risque pour les personnes auxquelles ils ne sont pas destinés, tels qu'ils sont définis dans le décret prévu à l'article L.658-12 du CSP, la déclaration précitée est remplacée par la déclaration prévue audit article* ».

Cet article L.658-12 du CSP<sup>1213</sup> précisait pour sa part que « *les produits mentionnés au 13 de l'article L.793-1 font l'objet, préalablement à leur mise sur le marché, d'une déclaration auprès de l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé dont le contenu et les modalités sont fixés par décret en Conseil d'Etat* ».

Et effectivement l'article L.793-1 du CSP<sup>1214</sup> spécifiait que l'AFSSAPS « *participe à l'application des lois et règlements relatifs à l'importation, aux essais, à la fabrication, à la préparation, à l'exportation, à la distribution en gros, au conditionnement, à la conservation, à l'exploitation, cosmétique ou d'hygiène corporelle des produits à finalité sanitaire destinés à l'homme et des produits à finalité cosmétique ou d'hygiène corporelle, et notamment : 13 des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales qui, du fait de leur composition, sont susceptibles de présenter un risque pour les personnes auxquelles ils ne sont pas destinés* ».

Mais cette déclaration a été supprimée par l'ordonnance n°2005-1087 du 1<sup>er</sup> septembre 2005<sup>1215</sup> puisque comme nous pouvons l'apprendre à la lecture du rapport fait au Président de la République<sup>1216</sup> à cette occasion, « *l'AFSSAPS ne peut pas exercer un contrôle effectif sur ces produits car elle ne maîtrise qu'une partie mineure de la chaîne conduisant de la fabrication à l'utilisation de ces produits. Il est donc préférable que la même autorité administrative, en l'occurrence la DGCCRF, soit chargée de*

---

1211 Point 1.a de la circulaire DSS/DGS/DH n°96-403 du 28 juin 1996

1212 Arrêté du 20 septembre 2000 relatif aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JORF, 13 octobre 2000, pp. 16250 et s.)

1213 Actuellement article L.5137-1 du CSP

1214 Actuellement article L.5311-1 du CSP

1215 Ordonnance n°2005-1087 du 1<sup>er</sup> septembre 2005 relative aux établissements publics nationaux à caractère sanitaire et aux contentieux en matière de transfusion sanguine (JORF, 2 septembre 2005, pp. 14262 et s.).

1216 Rapport au Président de la République relatif à l'ordonnance n°2005-1087 du 1<sup>er</sup> septembre 2005 relative aux établissements publics nationaux à caractère sanitaire et aux contentieux en matière de transfusion sanguine (JORF, 2 septembre 2005, pp. 14258 et s.).

contrôle de l'ensemble de la catégorie des ADDFMS »<sup>1217</sup>. Si bien que désormais ces ADDFMS à risque suivent la même procédure de contrôle que les ADDFMS « standard » si ce n'est en ce qui les concerne que « la saisine de l'AFSSA est systématique »<sup>1218</sup> pour s'assurer de leur fonction nutritionnelle.

Et si cette saisine peut avoir lieu postérieurement à la mise sur le marché, cela n'est pas problématique en soi puisque généralement les responsables attendent dans les faits l'avis de l'AFSSA pour commercialiser leurs produits tous soumis à prescription médicale comme le signifie l'actuel article L.5137-2 du CSP<sup>1219</sup>. Une prescription qui ne doit donc pas nous conduire à considérer que ces ADDFMS à risque ont un rôle thérapeutique.

---

Puisque si « tout menu est une ordonnance, tout repas est pharmacodynamique »<sup>1220</sup> toujours est-il que quel que puisse être le particularisme de ces produits, tous sont en totale conformité avec notre conception fonctionnelle de l'aliment.

---

1217 Selon Benoît DUFAY, dans le cadre de son mémoire réalisé au sein de l'Ecole Nationale de la Santé Publique, et suite à une « enquête de terrain », dans les faits, le Comité d'experts spécialisés de l'AFSSA est composé de « 30 membres qui sont tous experts indépendants (INSERM, INRA, universités). Parmi les experts, deux rapporteurs sont choisis pour l'évaluation d'un dossier. Les deux rapports sont présentés à l'ensemble du CES (ou au minimum à un quorum de 16 membres). La DGCCRF participe aux réunions du CES et apporte les éclaircissements réglementaires qui s'imposent. Un avis est rédigé à l'issue des débats de la réunion du CES. Le projet d'avis est soumis pour validation au CES. L'avis définitif est mis en forme par le secrétaire scientifique et adressé au directeur général de l'AFSSA pour signature. L'avis est ensuite envoyé à la DGCCRF pour le notifier au pétitionnaire. UN mois après cette notification, l'avis est rendu public : il est publié sur le site internet de l'AFSSA. La publication des avis de l'AFSSA dans un bulletin officiel est actuellement en préparation. Les avis sont anonymes, ne mentionnent ni le nom des entreprises, ni celui des produits. Ils ne détaillent pas les procédés, les ingrédients utilisés et la composition nutritionnelle des produits ». - DUFAY B., *Le contrôle sanitaire des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales*, 2003, p. 29

1218 Sauf lorsqu'un produit similaire a déjà fait l'objet d'un avis.

1219 Cet article issu de l'ordonnance n°2007-613 du 26 avril 2007 portant diverses dispositions d'adaptation au droit communautaire dans le domaine du médicament (JORF, 27 avril 2007, pp. 7515 et s.), dispose que : « sont soumis à prescription médicale obligatoire les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales qui répondent :

1° Aux besoins nutritionnels particuliers de personnes atteintes d'une des maladies nécessitant ce type d'apport et figurant sur une liste fixée par arrêté du ministre chargé de la santé ;

2° A des caractéristiques déterminées par le même arrêté.

Ils ne peuvent être délivrés au détail que par les pharmacies à usage intérieur des établissements de santé, les officines de pharmacie, ainsi que par des personnes morales agréées par l'autorité administrative. La demande d'agrément est accompagnée d'un dossier dont le contenu est fixé par arrêté du ministre chargé de la santé. En cas de méconnaissance des dispositions législatives ou réglementaires applicables, l'agrément peut être suspendu ou retiré. La fourniture et la délivrance de ces produits doivent être conformes aux bonnes pratiques dont les principes sont définis par arrêté du ministre chargé de la santé ».

1220 ROSTAND J., *Inquiétudes d'un biologiste*, 1967

Et même plus la spécificité commune des mangeurs auxquels ils sont destinés est telle que nous pouvons avancer sans grand risque que selon nous leur intérêt est légitime et que leur action nutritionnelle est pleinement efficace.

Ce qui n'est pas forcément le cas de toutes les denrées dites de santé.





## CHAPITRE 2

### LES DENREES ALIMENTAIRES NON DESTINEES A UNE ALIMENTATION PARTICULIERE

---

« Toutes les fois que tu peux soigner à l'aide d'aliments, ne soigne pas avec les médicaments.  
Celui qui connaît habilement la nature des aliments est plus avisé. »

RAZI

**216. Des populations non ciblées de mangeurs** - Les denrées alimentaires non destinées à une alimentation particulière sont constituées d'aliments de consommation courante ayant fait l'objet de modifications nutritionnelles à savoir les produits enrichis<sup>1221</sup> et allégés<sup>1222</sup>, mais également des

---

1221 V. sur les produits enrichis :

DEBATH L. et PICHARD D., *Guide des allégés et des enrichis*, Presses de la Renaissance, 1990, 267 p.

AUJAY K., BISETTI N., BAUDET C., Les aliments santé, *Alternative santé*, 1er juin 1999, pp. 19-31

LOUISOT P., Les alicaments, *Cahier de nutrition et de diététique*, 1999, pp. 97-98

DUCLOS A., *Les alicaments 100% santé*, Dauphin, 2000, 158 p.

YEAGER S., *Guide des alicaments*, Marabout, 2000, 603 p.

ATTAL V., *Les nouveaux aliments santé*, Thèse (Pharmacie) Aix-Marseille II, 2001

DUBOIS LABATUT S., *Place nutritionnelle de l'aliment fonctionnel dans l'alimentation des français*, Thèse (Pharmacie) Bordeaux II, 2004

GARRIOT C., *Aliments et médicaments : relations complexes*, Thèse (Pharmacie) Amiens, 2006

LAI M., Les produits alimentaires, *Revue du Droit de l'Union Européenne*, 1er janvier 2006, pp. 149-150

ROBERFROID M. (coord.), *Aliments fonctionnels*, TEC&DOC, 2008, 1075 p.

1222 V. sur les produits allégés :

MONGEOT J., *Les produits allégés*, PUF, 1991, 127 p.

PUJOL C., *Les produits alimentaires allégés et leur intérêt en diététique*, Thèse (Pharmacie) Montpellier I, 1993

TORCHAUSSE I., *Les produits allégés : aspects technologique et nutritionnel*, Thèse (Pharmacie) Paris V, 1993

MAROT V., *Les produits allégés*, Thèse (Pharmacie) Poitiers, 1995

MEIMOUN HUGLO D. et LE BIGOT S., La protection du consommateur dans le cadre de la mise sur le marché des compléments alimentaires (1ère et 2ème parties), *Lexbase Hebdo - Editions Affaires*, 17 juin 2004, n°125 et 126

CERATI-GAUTHIER A. et BRUNENGO-BASSO S., Compléments alimentaires et sécurité des consommateurs, *JCP Ed. E.*, 28 juin 2007, pp. 18-22

compléments alimentaires<sup>1223</sup> qui sont des doses nutritionnelles présentées sous forme galénique, tous ces produits ayant pour objectif d'équilibrer l'apport nutritionnel de l'ensemble des mangeurs, aucun d'entre eux n'étant spécifiquement ciblé.

Aussi nous voilà quelque peu perplexes face à ces aliments santé dans la mesure où nous avons pu constater que les DDAP pouvaient atteindre l'objectif nutritionnel qu'elles se fixent, sans franchir la ligne rouge menant à une action non plus nutritive mais thérapeutique, dans la mesure où elles s'adressent à une seule et unique catégorie de mangeurs.

De fait une série de questions nous vient aussitôt à l'esprit.

Sachant qu'au sein même d'une seule population cible ce pari est malaisé, ces produits peuvent-ils en partant d'un postulat différent des DDAP s'ajuster aux besoins de chaque mangeur en leur permettant d'arriver à un équilibre nutritionnel ?

Ont-ils la capacité de garantir que leur apport est toujours positif ? (**Section Première**).

Et surtout peut-on considérer que leur action est systématiquement nutritive et ne peut dépasser le cadre homéostatique, d'autant plus qu'à en croire leurs revendications leur fonction irait bien au-delà de la simple compensation de carences ou d'excès nutritionnels ? (**Section Deuxième**).

Plus que pour tout autre produit la frontière entre aliment et médicament n'est aussi incertaine.

---

1223 V. sur les compléments alimentaires :

BASSET F. et MILLET P., Complément alimentaire : un statut à part, *AIA*, septembre 1999, pp. 32-39

DEPREZ P. et ANDRE J.-C., *Compléments alimentaires et aliments santé : pratique juridique*, TEC & DOC, 1999, 372 p.

PASCAL G., Les aliments à effets « santé », *Cahier de nutrition et de diététique*, 1999, n° 34, pp. 103-107

PIERRE K., *Les compléments alimentaires : intérêt et statut réglementaire*, Thèse (Pharmacie) Strasbourg I, 1999

DARGUERE J.-M., *Lexique des compléments alimentaires*, Dangles, 2000, 313 p.

GRENIER A., *L'aliment fonctionnel : concept nutritionnel ou démarche mercantile ?*, Thèse (Pharmacie) Clermont Ferrand I, 2000

LAUDE A., Les compléments alimentaires, *Droit 21*, 8 février 2001

CLERGEAUD G., *Compléments alimentaires : mode d'emploi*, SAEF, 2003, 77 p.

DESCLOS C., Le marché des compléments alimentaires, *AGIA Le mensuel*, 1er septembre 2003, pp. 25-29

LEBOULENGER S., Les compléments alimentaires aiguissent les appétits, *L'Usine nouvelle*, 19-25 février 2004, p. 32

RAZAFIMBELO R., *Tout sur les compléments alimentaires*, Ed. Josette, 2005, 203 p.

CORNILLIER Y. et SENART S., *Le guide des compléments alimentaires*, Vidal, 2008, 294 p.

## SECTION I . L'EXIGENCE D'UNE CONTRIBUTION A L'EQUILIBRE NUTRITIONNEL

**217. Des besoins nutritionnels évitables** - Dans son « *cahier des charges pour le choix d'un couple Nutriment-Aliment vecteur* » élaboré en février 2004, l'AFSSA met au centre de ses exigences pour qu'une modification d'ordre nutritionnel puisse être acceptée l'obligation de la « *recherche d'un intérêt nutritionnel pour le consommateur* »<sup>1224</sup>. Mais cet intérêt est totalement différent de celui que nous avons pu analyser lors de notre étude des DDAP. Ici les mangeurs peuvent physiologiquement se contenter d'un régime alimentaire adapté et varié d'aliments de consommation courante pour s'assurer du bon fonctionnement de leur organisme.

Néanmoins comme le souligne le Législateur communautaire, « *des enquêtes montrent que cette situation idéale n'est pas une réalité pour tous les nutriments, ni pour tous les groupes de population dans la Communauté* »<sup>1225</sup>.

L'« intérêt »<sup>1226</sup> passe donc par le choix de nutriments qu'ils ne consomment pas suffisamment ou au contraire en excès (§1) et par un apport négatif ou positif suffisant pour être efficace (§2).

### §1 . LA COMPENSATION QUALITATIVE D'UN REGIME ALIMENTAIRE INADAPTE

Si les aliments enrichis ou allégés se doivent de modifier nutritionnellement un aliment existant (A), en revanche une telle obligation ne pèse pas sur les compléments alimentaires. Ces derniers sont des

---

1224 AFSSA, Rapport (février 2004) sur le cahier des charges pour le choix d'un couple Nutriment-Aliment vecteur, p. 12  
[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Alimentsvecteurs.pdf>

1225 • Considérant 1 de la directive 2002/46/CE (Voir Infra NBP 1229)

• D'ailleurs le considérant 8 du règlement (CE) n°125/2006/CE (Voir Infra NBP 1228) va dans le même sens puisqu'il en ressort qu'« *il peut être démontré que certaines carences en nutriments existent à l'heure actuelle dans la Communauté, bien que celles-ci ne soient pas très fréquentes. Les changements intervenus dans la situation socio-économique existant dans la Communauté ainsi que dans les modes de vie de différents groupes de la population ont entraîné des besoins nutritionnels différents et un changement des habitudes alimentaires. Ceci a entraîné des changements dans les besoins énergétiques et nutritionnels de divers groupes de la population ainsi que, chez ces groupes, des apports en certaines vitamines et minéraux inférieurs à ceux recommandés dans différents États membres. En outre, les nouvelles connaissances scientifiques indiquent que les apports en certaines substances nutritives nécessaires pour maintenir une santé et un bien-être optimaux pourraient être supérieurs à ceux actuellement recommandés* ».

1226 V. DARMON N. et DARMON M, *L'équilibre nutritionnel*, Lavoisier, 2008, 320 p.

sources de nutriments<sup>1227</sup> et n'ont pas à se baser sur un aliment de référence (B).

C'est la raison pour laquelle ces deux sous-catégories de denrées destinées à une alimentation non particulière se trouvent régies par deux dispositifs juridiques différents à savoir le règlement (CE) n°1925/2006<sup>1228</sup> pour les premiers, et la directive 2002/46/CE<sup>1229</sup> pour les seconds.

## A . LES ALIMENTS NUTRITIONNELLEMENT MODIFIES

**218. Le règlement (CE) n°1925/2006** - En matière d'enrichissement nutritionnel, au sein des Etats membres la législation a longtemps été disparate, les situations étant même totalement opposées.

Certains pays autorisaient des produits ayant été enrichis déraisonnablement tant d'un point de vue qualitatif que quantitatif. D'autres, en revanche, les rejetaient de manière quasi systématique à l'image de la France<sup>1230</sup> qui a d'ailleurs été condamnée par une décision de la CJCE en date du 5 février 2004<sup>1231</sup> : la Cour estimait en l'espèce que la liste nationale de substances autorisées d'enrichissement devait faire l'objet d'une procédure simplifiée permettant l'ajout de substances contenues dans les aliments légalement fabriqués et/ou commercialisés dans d'autres Etats membres, et que de plus, cette procédure devait être aisément accessible contrairement à ce qui était jusqu'alors le cas à notre échelle nationale.

---

1227 Ainsi selon l'article 2.a de la directive 2002/46/CE, les compléments alimentaires sont des « *denrées alimentaires dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et qui constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique seuls ou combinés, commercialisés sous forme de doses, à savoir les formes de présentation telles que les gélules, les pastilles, les comprimés, les pilules et autres formes similaires, ainsi que les sachets de poudre, les ampoules de liquide, les flacons munis d'un compte-gouttes et les autres formes analogues de préparations liquides ou en poudre destinées à être prises en unités mesurées de faible quantité* ».

1228 Règlement (CE) n°1925/2006 du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (JOCE n°L404, 30 décembre 2006, pp. 26-38)

1229 Directive 2002/46/CE du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les compléments alimentaires (JOCE n°L183, 12 juillet 2002, pp. 51-57).

1230 C'est ainsi qu'ont seulement été acceptés, l'enrichissement :

- en iode et fluor dans le sel de table par l'arrêté du 28 mai 1997 relatif au sel alimentaire et aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour sa supplémentation, (JORF, 3 juin 1997, pp. 8947 et s.), arrêté abrogé par l'arrêté du 24 avril 2007 (JORF, 25 avril 2007, pp. 7400 et s.) sur la base de l'Avis de l'AFSSA (31 mai 2006) sur l'évaluation du projet de décret relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine et du projet d'arrêté relatif aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour la supplémentation des sels destinés à l'alimentation courante.

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2005sa0246.pdf>

- en vitamine D dans le lait et les produits laitiers frais par l'arrêté du 11 octobre 2001 sur la base de l'avis de l'AFSSA (1er juin 2001) relatif à l'évaluation du projet d'arrêté sur l'emploi de vitamine D dans le lait et les produits laitiers frais (yaourts et laits fermentés, fromages frais) de consommation courante.

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2001sa0094.pdf>

- en vitamine D3 dans les huiles végétales par l'arrêté du 8 octobre 2004 sur la base de l'Avis de l'AFSSA (3 août 2001) relatif à l'évaluation d'huiles végétales enrichies en vitamine D3 - [En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2001sa0030.pdf>

1231 CJCE, 5 février 2004, *Commission contre France*, Affaire C-24/00, Rec. I-1277

Afin d'harmoniser ces « *dispositions nationales divergentes qui portent préjudice à la libre circulation de ces produits, créent des conditions inégales de concurrence et ont par conséquent une incidence directe sur le fonctionnement du marché intérieur* »<sup>1232</sup>, a ainsi été adopté le règlement (CE) n°1925/2006 du 20 décembre 2006.

**219. Le choix des nutriments facteurs d'intérêt** - Voulant « redresser » la situation, ce dernier fixe pour principe que l'enrichissement<sup>1233</sup> ne peut se faire que dans le cadre de trois situations alternatives.

D'une, il doit pouvoir permettre de faire face à une carence nutritionnelle en une substance précise parmi les mangeurs. C'est-à-dire si l'on se réfère au rapport de mai 1999 du Haut Comité de la Santé Publique, il convient qu'existe un « *déficit s'accompagnant de manifestations cliniques évidentes* »<sup>1234</sup>.

De deux, cet enrichissement doit pouvoir améliorer le déséquilibre nutritionnel causé par des changements survenus dans les habitudes alimentaires des mangeurs.

De trois, il doit pouvoir s'adapter à l'évolution des connaissances scientifiques quant au rôle et aux besoins en ces nutriments.

**220. Les vitamines et minéraux** - Pour savoir si une de ces conditions est remplie, il va de soi que la connaissance de l'état nutritionnel des mangeurs est un préalable.

Et c'est justement de l'étude de cet état nutritionnel, mais aussi des informations offertes par les connaissances scientifiques actuelles, que le Législateur communautaire a estimé qu'au sein des Etats membres les seuls besoins communs pouvant être fixés concernaient les vitamines et minéraux.

Ainsi après avoir tout de même pris soin de préciser que l'adjonction de tels nutriments n'est pas obligatoire, il mentionne, afin d'éviter toute ambiguïté, les micronutriments concernés puisque tous ne font pas défaut au régime alimentaire des mangeurs européens, une liste ayant ainsi été érigée<sup>1235</sup>.

---

1232 Face à une telle problématique, la Commission européenne, dès le livre blanc de janvier 2000 sur la sécurité des aliments, avait effectivement lancé l'idée d'une harmonisation des législations en la matière.

1233 Règlement qui ne porte ni sur les boissons alcoolisées, ni sur les denrées alimentaires non transformées (fruits, légumes, viandes, volailles et poissons). - Article 4 du règlement (CE) n°1925/2006

1234 Rapport du Haut Comité de la santé publique, *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France. Enjeux et propositions*, op. cit., p. 38

1235 Selon l'annexe II du règlement (CE) n°1925/2006, peuvent être ajoutés les formules vitamines et substances minérales suivantes :

1. Formules vitaminiques :

Sans être figée puisque les besoins nutritionnels sont tributaires des besoins des mangeurs mais aussi de l'évolution des connaissances scientifiques<sup>1236</sup>, une procédure de modification étant d'ailleurs prévue par l'article 14 de ce règlement (CE) n°1925/2006, procédure qui a été relayée à notre niveau national par le décret n°2006-1264 du 16 octobre 2006<sup>1237</sup> où la « leçon » reçue lors de la condamnation précitée par la CJCE a été retenue<sup>1238</sup>.

## **221. Les autres substances nutritionnelles - Est-ce là à dire que les aliments peuvent seulement être enrichis en vitamines et minéraux ?**

Non car le règlement concerne les autres substances qu'il définit comme étant celles qui « possèdent un effet nutritionnel ou physiologique », et donc non thérapeutique. Si ce n'est qu'à leur égard, l'absence de règles communautaires spécifiques entraîne l'application des seuls dispositifs nationaux.

---

Vitamine A : rétinol, acétate de rétinol, palmitate de rétinol, bêta-carotène ; Vitamine D : cholécalciférol, ergocalciférol ; Vitamine E : D-alpha-tocophérol, DL-alpha-tocophérol, acétate de D-alpha-tocophérol, acétate de DL-alpha-tocophérol, succinate acide de D-alpha-tocophérol ; Vitamine K : phylloquinone (phytoménadione) ; Vitamine B1 : chlorhydrate de thiamine, mononitrate de thiamine ; Vitamine B2 : riboflavine, riboflavine-5'-phosphate de sodium ; Niacine : acide nicotinique, nicotinamide ; Acide pantothénique : D-pantothénate de calcium, D-pantothénate de sodium, dexpantothénol ; Vitamine B6 : chlorhydrate de pyridoxine, pyridoxine-5'-phosphate, dipalmitate de pyridoxine ; Acide folique : acide ptéroylmonoglutamique ; Vitamine B12 : cyanocobalamine, hydroxocobalamine ; Biotine : D-biotine ; Vitamine C : acide L-ascorbique, L-ascorbate de sodium, L-ascorbate de calcium, L-ascorbate de potassium, L-ascorbyl 6-palmitate.

2. Substances minérales : Carbonate de calcium, Chlorure de calcium, Sels de calcium de l'acide citrique, Gluconate de calcium, Glycérophosphate de calcium, Lactate de calcium, Sels de calcium de l'acide orthophosphorique, Hydroxyde de calcium, Oxyde de calcium, Sulfate de calcium, Acétate de magnésium, Carbonate de magnésium, Chlorure de magnésium, Sels de magnésium de l'acide citrique, Gluconate de magnésium, Glycérophosphate de magnésium, Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique, Lactate de magnésium, Hydroxyde de magnésium, Oxyde de magnésium, Sulfate de magnésium, Carbonate ferreux, Citrate ferreux, Citrate ferrique d'ammonium, Gluconate ferreux, Fumarate ferreux, Diphosphate ferrique de sodium, Lactate ferreux, Sulfate ferreux, Diphosphate ferrique (pyrophosphate ferrique), Saccharate ferrique, Fer élémentaire (issu de la réduction du carbonyle, de la réduction électrolytique et de la réduction de l'hydrogène), Carbonate de cuivre, Citrate de cuivre, Gluconate de cuivre, Sulfate de cuivre, Complexe cuivre-lysine, Iodure de sodium, Iodate de sodium, Iodure de potassium, Iodate de potassium, Acétate de zinc, Chlorure de zinc, Citrate de zinc, Gluconate de zinc, Lactate de zinc, Oxyde de zinc, Carbonate de zinc, Sulfate de zinc, Carbonate de manganèse, Chlorure de manganèse, Citrate de manganèse, Gluconate de manganèse, Glycérophosphate de manganèse, Sulfate de manganèse, Bicarbonate de sodium, Carbonate de sodium, Citrate de sodium, Gluconate de sodium, Lactate de sodium, Hydroxyde de sodium, Sels de sodium de l'acide orthophosphorique, Sélénate de sodium, Hydrogénosélénite de sodium, Sélénite de sodium, Fluorure de sodium, Fluorure de potassium, Bicarbonate de potassium, Carbonate de potassium, Chlorure de potassium, Citrate de potassium, Gluconate de potassium, Glycérophosphate de potassium, Lactate de potassium, Hydroxyde de potassium, Sels de potassium de l'acide orthophosphorique, Chlorure de chrome et ses formes hexahydratées, Sulfate de chrome et ses formes hexahydratées, Molybdate d'ammoniaque, Molybdate de sodium.

1236 La Commission prévoit d'ailleurs d'émettre un rapport d'ici 2013 afin de faire un état des lieux de l'évolution de l'état du marché des denrées alimentaires ayant fait l'objet d'ajouts de substances vitaminiques et/ou minérales, ainsi que des changements des habitudes alimentaires des mangeurs, et des nouvelles données scientifiques quant aux réels besoins des mangeurs.

1237 - V. Article 2 du décret n°2006-1264 du 16 octobre 2006 relatif aux vitamines, substances minérales et autres substances employées dans la fabrication des denrées alimentaires (JORF, 17 octobre 2006, pp. 15378 et s.).

- C'est ainsi que dans le cadre de ce règlement (CE) n°1925/2006, l'AFSSA a notamment eu à se prononcer sur la question de l'adjonction de la vitamine K (Avis relatif à l'évaluation des teneurs en vitamines et minéraux des denrées enrichies et des compléments alimentaires : vitamine K, 19 janvier 2009, 4 p.), du fluor (Avis relatif à l'évaluation des teneurs en vitamines et minéraux des denrées enrichies et des compléments alimentaires : fluor, 19 janvier 2009, 3 p.), du chrome (Avis relatif à l'évaluation des teneurs en vitamines et minéraux des denrées enrichies et des compléments alimentaires : chrome, 19 janvier 2009, 5 p.).

1238 Si bien que désormais une procédure simplifiée existe pour les denrées légalement fabriquées ou commercialisées au sein de l'Espace Economique Européen ou en Turquie.

De cette façon, sous couvert du respect du principe de libre circulation des marchandises, chaque Etat peut décider des nutriments pouvant faire l'objet d'enrichissement par rapport aux besoins de « leurs » mangeurs.

Pour le cas de la France la procédure est fixée, tout comme pour les vitamines et minéraux, par le décret n°2006-1264, son article 2 disposant que pour toute première mise sur le marché d'un produit enrichi la demande doit être effectuée auprès de la DGCCRF accompagnée d'un dossier nécessaire à son instruction. Ce dossier est transmis à l'AFSSA qui doit rendre un avis. Sur la base de cet avis une décision motivée est prise par le ministre chargée de la consommation, et la DGCCRF rend à son tour son avis.

En somme, c'est l'opinion de l'AFSSA qui en l'occurrence est primordial.

Aussi il convient de nous référer à nouveau au « *cahier des charges pour le choix d'un couple Nutriment-Aliment vecteur* » précité, pour en savoir plus sur les exigences d'enrichissement qui se doivent d'être respectées pour que l'Agence puisse donner un avis favorable.

Et nous pouvons y apprendre que celle-ci estime négativement que doivent être exclus les nutriments pour lesquels « *le 97,5<sup>ème</sup> percentile des apports de la population atteint les seuils de sécurité avant enrichissement* ».

Puis dans une conception cette fois-ci positive, l'AFSSA précise que peuvent seulement être concernés les nutriments dont les études basées sur des faits scientifiquement prouvés montrent que cet enrichissement a un effet bénéfique sur la santé d'un point de vue national. Et que cet effet doit pouvoir être caractérisé dès lors qu'il permet de faire face à une carence, et qu'il peut aussi répondre soit à une insuffisance d'apports définie en fonction du besoin nutritionnel moyen considéré comme étant égal à 0,77 des Apports Nutritionnels Conseillés (ci-après ANC)<sup>1239</sup>, soit à une déficience qui peut être définie comme l'« *état de déficits objectivables uniquement sur le plan biologique par l'utilisation de marqueurs de réserves ou permettant de mettre en évidence des conséquences fonctionnelles en rapport avec l'insuffisance des nutriments* »<sup>1240</sup>.

Enfin l'AFSSA apporte une obligation supplémentaire puisque ces nutriments choisis doivent porter sur l'aliment vecteur, et pas n'importe lequel puisque celui ayant été sélectionné ne doit pas conduire à une baisse de la consommation d'aliments contenant naturellement le nutriment, et ne doit pas aller à l'encontre des recommandations nutritionnelles générales en déséquilibrant l'apport nutritionnel global des mangeurs : aussi l'Agence estime que la priorité doit être donnée aux aliments contenant déjà de

---

1239 AFSSA, Rapport (février 2004) sur le cahier des charges pour le choix d'un couple Nutriment-Aliment vecteur, pp. 14-19

1240 Rapport du Haut Comité de la santé publique, *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France. Enjeux et propositions*, op. cit., p. 38



manière naturelle le nutriment concerné si ce n'est lorsque le nutriment d'intérêt est nettement sous-consommé.

**222. L'intérêt nutritionnel des aliments allégés** - Bien évidemment tous ces propos doivent être entendus différemment en matière d'aliments allégés. Car en ce qui les concerne, l'aliment vecteur doit être un aliment contenant déjà le nutriment supprimé ou dont la présence est réduite. Car l'intérêt nutritionnel doit consister à équilibrer un nutriment trop consommé.

Ce qui doit exclure de leur champ d'application les vitamines et minéraux candidats à l'enrichissement tels qu'ils sont mentionnés par le règlement (CE) n°1925/2006.

Ce qui en revanche doit inclure notamment, si l'on se réfère au règlement (CE) n°1924/2006<sup>1241</sup>, ou aux rapports rendus par l'AFSSA, les lipides<sup>1242</sup>, le sel<sup>1243</sup> ou encore le sucre<sup>1244</sup>.

En effet ces nutriments participent pleinement à l'inadaptation nutritionnelle des mangeurs que tous ces aliments modifiés doivent viser à combattre.

Au même titre d'ailleurs que les compléments alimentaires **(B)**.

## B . LES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES

**223. La complémentarité des dispositifs communautaire et nationaux** - Pour les aliments enrichis, seuls les vitamines et minéraux ont été fixés. Pour les compléments alimentaires, il en va de même, les autres substances étant elles aussi régies au niveau national, ce qui n'est guère surprenant puisque hormis le fait qu'ils se présentent sous forme galénique, ces compléments tendent eux aussi à apporter des nutriments faisant défaut aux mangeurs.

**224. Le dispositif communautaire : la directive 2002/46/CE** - Pour ce qui est des vitamines et

---

1241 V. Infra § 278

1242 V. sur la consommation des acides gras trans : AFSSA, Rapport (avril 2005) sur les risques et bénéfices pour la santé des acides gras trans apportés par les aliments. - [En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-AGtrans.pdf>

1243 V. sur la consommation de sel : AFSSA, Rapport (2002) sur le sel : évaluation et recommandation. [En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Sel.pdf>

1244 V. sur la consommation de sucre : AFSSA, Rapport (octobre 2004) sur les glucides et la santé : état des lieux, évaluation, recommandations. [En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Glucides.pdf>

minéraux, ceux-ci sont listés aux annexes de la directive 2002/46/CE<sup>1245</sup>, et comme cela était prévisible, elle reprend point par point les mêmes substances qu'en matière d'enrichissement d'un aliment de consommation courante, à l'exception du bisglycinate ferreux (minéral) et du L-méthylfolates<sup>1246</sup> (vitamine) qui y sont autorisés, et du sulfate de calcium (minéral) et du dipalmitate de pyridoxine (vitamine) qui ne peuvent être utilisés dans ces compléments.

Une liste que la CJCE, dans sa décision du 2 juillet 2005<sup>1247</sup>, a estimé comme n'étant en aucun cas constitutive d'une restriction à la libre circulation des marchandises entre les Etats membres, puisque ces autorisations limitatives étaient motivées par une volonté de protection de la santé publique, mais également dans la mesure où une procédure avait été mise en place, en l'occurrence par l'article 13 de la directive 2002/46/CE, afin de permettre l'ajout de substances.

Une possibilité qui selon la Cour est conforme aux principes de bonne administration et de sécurité juridique, d'autant qu'elle peut s'effectuer dans des délais raisonnables et que la décision d'adjonction est prise sur une évaluation approfondie du risque à partir des données scientifiques les plus fiables et des résultats les plus récents de la recherche internationale.

**225. Le dispositif national : le décret n°2006-352** - Pour ce qui est des substances non vitaminiques et minérales, le décret n°2006-352<sup>1248</sup> s'applique.

Celui-ci prévoit que les nutriments susceptibles d'avoir un intérêt nutritionnel<sup>1249</sup> peuvent être des ingrédients utilisés traditionnellement en alimentation humaine, ainsi que ceux ayant été autorisés conformément au règlement *Novel Foods*, et que les additifs, arômes et auxiliaires technologiques dont l'emploi est autorisé en alimentation humaine.

Il peut s'agir également des « *substances à but nutritionnel ou physiologique* », autrement dit non pas

---

1245 La France a été condamnée par la CJCE pour ne pas avoir transposé à temps ce dispositif : CJCE, *Commission c/ France*, Affaire C-57/05, 8 septembre 2005, Rec. I-11.

1246 Substances ajoutées par la directive 2006/37/CE du 30 mars 2006 (JOCE n°L94, 1er avril 2006, pp. 32 et s.).

1247 CJCE, 2 juillet 2005, *Alliance for Natural Health et Nutri-Link Ltd c/ Secretary of State for Health*, Affaires C-154/04 et C-155/04, Rec. I-19.

1248 Décret n°2006-352 du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires (JORF, 25 mars 2006, pp. 4543 et s.).

V. MARVILLE L. et HAYE I., L'évolution récente du statut juridique des compléments alimentaires en droit français, *Dalloz*, 27 avril 2006, pp. 1124-1125

1249 Les critères de pureté sont fixés par l'arrêté du 9 mai 2006 relatif aux nutriments pouvant être employés dans la fabrication des compléments alimentaires (JORF, 28 mai 2006, pp. 7977 et s.), et plus précisément par son article 2 selon lequel ces substances doivent être conformes soit aux critères fixés par l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine (JORF, 8 novembre 1997, pp. 16265 et s.), soit à la Pharmacopée, soit en l'absence de précisions à une teneur maximale en arsenic de 2mg/kg, en plomb de 5 mg/kg, en mercure et en cadmium de 1mg/kg.

celles ayant « *des propriétés exclusivement pharmacologiques* »<sup>1250</sup>, mais celles ayant fait l'objet d'une autorisation d'emploi dans le cadre du régime juridique général des DDAP ou dans le cadre de ce décret<sup>1251</sup>.

**226. Les plantes et préparations de plantes**<sup>1252</sup> - Et il peut s'agir enfin des « *plantes et préparations de plantes* » autrement dit des ingrédients composés de végétaux ou isolés à partir de ceux-ci, possédant des propriétés nutritionnelles ou physiologiques<sup>1253</sup>.

Si bien que cette catégorie de substances doit pouvoir inclure les parties de plantes et les plantes traditionnellement considérées comme alimentaires, qu'elles visent à couvrir les besoins nutritionnels de l'organisme, ou qu'elles soient dans l'aliment dans un but non nutritionnel à l'image du café et du thé.

Et qu'en revanche doivent en être exclues les plantes ou les préparations de plantes possédant des propriétés pharmacologiques et destinées à un usage exclusivement thérapeutique. Tel est notamment le cas du fragon épineux puisqu'il possède une activité anti-oedémateuse due à la présence de saponosides, ou du pavot de Californie qui peut avoir des effets de type anxiolytique : des plantes qui font partie de la Pharmacopée française ce qui ne veut pas dire que la distinction entre des plantes agissant sur le plan pathologique, et celles agissant sur le nutritif/physiologique, doit pouvoir se faire sur une telle base.

---

1250 Article 2.3 du décret n°2006-352 du 20 mars 2006

1251 • Cette procédure d'adonction de substances est prévue par l'article 17 du décret n°2006-352, selon lequel :

« 1° Ces demandes, introduites par toute personne physique ou morale, sont adressées à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, accompagnées du dossier nécessaire à leur instruction, en vue de leur transmission à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

2° La recevabilité de la demande est appréciée par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes dans un délai maximum de quinze jours à compter de la date de dépôt de la demande.

3° Dès lors que le dossier est complet, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes accuse réception de celui-ci et assure sa transmission à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

4° L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet, dans un délai de quatre mois à compter de la réception du dossier complet, un avis prenant en compte, en tant que de besoin, les éléments fournis par l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé, lorsqu'il s'agit d'une demande d'autorisation d'emploi d'une plante ou d'une préparation de plante.

5° La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes notifie au demandeur l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que la décision motivée du ministre prise suite à cet avis. Cette notification est faite dans un délai de quinze jours après la notification de l'avis à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

6° Un arrêté des ministres chargés de la consommation, de l'agriculture et de la santé fixe les règles relatives à la constitution des dossiers précisant les éléments à fournir en vue de l'évaluation de l'innocuité de la substance à but nutritionnel ou physiologique, de la plante ou préparation de plante, pour la santé des consommateurs ».

• Une procédure qui ne concerne que ces substances à but nutritionnel ou physiologique, et les plantes non traditionnellement considérées comme alimentaires, les autres substances pouvant être incorporées dans un complément alimentaire n'ayant pas à faire l'objet d'une autorisation spécifique.

1252 V. BOIS D., *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges : histoire, utilisation, culture*, Editions Rive Droite, 1996, 637 p.

1253 Cette possibilité non offerte aux aliments enrichis, et pour cause ces plantes ne font pas partie d'aucun aliment, nous démontre que le complément alimentaire peut aller au-delà d'un rôle de compensation d'équilibre nutritionnel.

Car les substances inscrites à cette Pharmacopée peuvent avoir une fonction non exclusivement thérapeutique mais également physiologique, l'article D.4211-12 du Code de la Santé Publique disposant d'ailleurs dans son premier alinéa que de telles plantes peuvent être vendues par des personnes autres que les pharmaciens<sup>1254</sup> sauf comme le précise le deuxième alinéa de cet article lorsqu'elles « figurent sur la liste publiée au chapitre IV.7.B de la Pharmacopée française »<sup>1255</sup> : une précision qui n'exclut pourtant pas leur possible utilisation dans les compléments.

D'où la nécessité pour décider si une plante peut être utilisée dans un complément alimentaire, de prendre en considération leur diversité « en terme d'espèce, de variété, d'écotype, de chémotype<sup>1256</sup>, notamment liée aux pratiques culturelles qui rend des plantes botaniquement très proches, mais présentant des compositions très différentes ». Mais aussi de se référer à leurs « modes de présentation (plante entière, poudre de plantes,...), de transformation de la plante fraîche en un extrait brut, puis d'extractions sélectives de certains constituants particuliers, qui sont susceptibles de conduire à des préparations très différentes en terme d'activités et de risques »<sup>1257</sup>.

**227. La mise sur le marché des compléments alimentaires** - Tant de critères issus du rapport relatif à la « démarche d'évaluation de la sécurité, de l'intérêt et de l'allégation des denrées alimentaires, contenant des plantes, destinées à la consommation humaine »<sup>1258</sup> de l'AFSSA et sur lesquels l'Agence se base lorsqu'une demande d'autorisation d'utilisation desdites plantes est effectuée auprès de la DGCCRF.

Car cette autorisation est indispensable pour permettre la mise sur le marché du produit, le professionnel devant dans la pratique transmettre l'étiquetage de son complément alimentaire à cette

---

1254 V. sur la liste des plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée et pouvant être vendues par des personnes autres que les pharmaciens : Article 1 du décret n°2008-841 du 22 août 2008 relatif à la vente au public des plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée et modifiant l'article D.4211-11 du CSP (JORF, 26 août 2008, pp. 13385 et s.)

1255 V. décret n°2008-839 du 22 août 2008 relatif à la vente au public des plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée et modifiant l'article D.4211-12 du CSP (JORF, 26 août 2008, pp. 13385 et s.)

1256 Le chémotype est une entité chimique distincte au sein d'une même espèce.

1257 AFSSA, Avis (27 février 2003) sur la démarche d'évaluation de la sécurité, de l'intérêt et de l'allégation des denrées alimentaires, contenant des plantes, destinées à la consommation humaine, 27 février 2003, p. 12

1258 [En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/054000071/0000.pdf>>

direction générale<sup>1259</sup> qui ne manque pas de vérifier que les substances que le complément contient sont autorisées et si elles ont bien pour fonction de « compléter le régime alimentaire des mangeurs ». Ce n'est qu'ensuite que l'aspect quantitatif entre en ligne de compte (§2).

## §2 . LA COMPENSATION QUANTITATIVE D'UN REGIME ALIMENTAIRE INADAPTE

L'adjonction (B) et l'allègement (A) de substances, qu'elles soient ou non vitaminiques et/ou minérales, doivent impérativement se traduire par leur présence ou leur absence dans des quantités minimales au risque de n'apporter aucun bienfait au consommateur et de ne pas contribuer à l'équilibre de leur alimentation.

### A . L'ALLEGEMENT NUTRITIONNEL MINIMAL

**228. Les procédés d'allègement nutritionnel** - Pour alléger un aliment de consommation courante de nutriments qu'il contient et qui sont excessivement ingérés par les mangeurs, plusieurs possibilités existent : diluer le produit en lui ajoutant de l'eau, substituer le nutriment « problématique » par des nutriments faiblement caloriques, voire par un ingrédient non nutritif mais donnant sa saveur au produit. Il est par exemple courant d'alléger un produit en matière grasse en utilisant davantage de lait écrémé dans les yaourts, davantage de viande dans les saucisses, davantage de protéines végétales dans le pâté, davantage de viandes et poissons maigres dans les plats cuisinés. Les fabricants ont même couramment recours à l'azote<sup>1260</sup> pour alléger les mousses de foie, au gaz pour alléger les glaces ou les mousses au chocolat.

Sans compter qu'il est également possible d'alléger un produit en sucre en ayant recours à des édulcorants de synthèse.

Toutes ces pratiques non exhaustives ont pour point commun de répondre à une double exigence quantitative.

---

1259 Cette procédure de mise sur le marché est prévue par l'article 15 du décret n°2006-352, et par l'article 16 pour ce qui est des compléments légalement fabriqués ou commercialisés dans un Etat membre de la CE, procédures qui ont fait l'objet d'un arrêté d'application au travers de l'arrêté du 14 juin 2006 relatif aux modalités de transmission des déclarations de première mise sur le marché des compléments alimentaires (JORF, 18 juin 2006, p. 9166).

1260 Cette pratique est appelée foisonnement.

**229. Le maintien de la nature fondamentale du produit** - La première si l'on se réfère à la note du 12 juin 1987 du Conseil National de la Consommation<sup>1261</sup>, est de ne pas dénaturer l'aliment de référence tel que défini par une réglementation ou par les usages, l'allégé devant tout au moins conserver son aspect ainsi que son goût.

**230. Des teneurs minimales d'allègement nutritionnel** - La deuxième est de respecter la teneur de l'allègement conformément à un dispositif juridique qui peut être d'application spéciale pour certains aliments bien précis.

Ainsi selon le règlement (CE) n°2771/1999 portant application du règlement (CE) n°1255/1999 en ce qui concerne les mesures d'intervention sur le marché du beurre et de la crème de lait<sup>1262</sup>, le beurre doit notamment être composé au minimum de 82% de matières grasses à 100% d'origine laitière. Il doit également contenir pour 100 grammes de matières grasses, un maximum de 16% d'eau, de 2% de matière sèche non grasse, de 1,2 millimole d'acides gras libres.

Et ce beurre, si l'on se réfère à l'annexe XV<sup>1263</sup> du règlement (CE) n°1234/2007<sup>1264</sup>, ne peut être allégé que s'il contient de 41% à 65% de matières grasses, et ne peut être constitutif d'une spécialité laitière à tartiner allégée que si cette matière grasse est comprise entre 20% et 41%<sup>1265</sup>.

**231. Le règlement (CE) n°1924/2006** - Néanmoins peu de produits alimentaires font l'objet de mesures spécifiques en matière d'allègement nutritionnel si bien que des taux d'allègement sont précisés par le règlement (CE) n°1924/2006<sup>1266</sup>, règlement qui porte sur les allégations nutritionnelles et de santé. Il nous faut donc nous référer à un texte portant sur l'aspect formel du produit, pour avoir des renseignements sur ses exigences fonctionnelles.

Pour y apprendre qu'un produit « allégé », « light », « réduit en... », doit avoir une teneur en un ou plusieurs nutriments réduite de 30% par rapport à l'aliment de référence, si ce n'est en matière de

---

1261 BOCCRF, 6 novembre 1987

1262 Règlement (CE) n°2771/1999 du 16 décembre 1999 portant modalités d'application du règlement n°1255/1999/CE du Conseil en ce qui concerne les mesures d'intervention sur le marché du beurre et de la crème de lait (JOCE n°L333, 24 décembre 1999, pp. 11 et s.)

1263 Annexe XV : « Normes de commercialisation applicables aux matières grasses tartinables visées à l'article 115 »

1264 Règlement (CE) n°1234/2007 du 22 octobre 2007 (JOCE n°L299, 16 novembre 2007, pp. 1-149)

1265 Tandis que pour ce qui est de la margarine qui se distingue du beurre en raison d'une teneur maximale en matière grasse d'origine laitière de 3%, elle devient une margarine allégée ou une minarine si elle contient de 41% à 65% de matières grasses, puis une pâte à tartiner allégée ou une pâte à tartiner à teneur lipidique réduite si elle contient de 20% à 41% de matières grasses.

1266 Voir Infra § 278

sodium ou d'équivalent en sel où une différence de seulement 25% est admise.

Et que des teneurs minimales d'enrichissement doivent également être impérativement respectées **(B)**.

## **B . L'ENRICHISSEMENT NUTRITIONNEL MINIMAL**

**232. Les substances non vitaminiques et minérales** - Le règlement (CE) n°1924/2006 précise qu'en matière d'enrichissement la teneur minimal doit elle aussi être de 30% pour un produit enrichi en substances non vitaminiques et minérales, par rapport à un produit similaire.

Si ce n'est pour ce qui est d'un enrichissement en fibres, dans quel cas le pourcentage de 30% demeure applicable, avec une exigence supplémentaire puisque la référence doit se faire par rapport à un produit contenant au moins 3 g de fibres par 100 g ou 1,5 g de fibres par 100 cal.

Cette remarque est par ailleurs valable pour l'enrichissement en protéines où le produit de référence doit avoir une valeur énergétique apportée à hauteur de 12% minimum par les protéines qu'il contient.

**233. Les substances vitaminiques et minérales** - Pour ce qui est d'un enrichissement en vitamines et minéraux, ce pourcentage de 30% ne s'applique pas.

Par contre, le règlement (CE) n°1925/2006 dispose dans son article 6.6 que « *l'adjonction d'une vitamine ou d'un minéral à un aliment doit aboutir à la présence, dans l'aliment, d'au moins une quantité significative de cette vitamine ou de ce minéral, lorsqu'elle a été définie, conformément à l'annexe de la directive 90/496/CEE* »<sup>1267</sup>.

Ce qui signifie, si l'on se réfère à cette annexe, que la quantité à prendre en considération doit être pour 100 g ou 100 ml d'au moins<sup>1268</sup> 15% des Apports Journaliers Recommandés (ci-après AJR) pour la vitamine ou le minéral enrichi, autrement dit : 120 µg pour la vitamine A ; 0,75 µg pour la vitamine D ; 1,8 mg pour la vitamine E ; 11,25 µg pour la vitamine K ; 12 mg pour la vitamine C ; 0,165 mg pour la thiamine ; 0,21 mg pour la riboflavine ; 2,4 mg pour la niacine ; 0,21 mg pour la vitamine B6 ; 30 µg

---

<sup>1267</sup> Directive 90/496/CEE du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel de denrées alimentaires (JOCE n°L276, 6 octobre 1990, pp. 40-44).

<sup>1268</sup> Selon le considérant 16 du règlement (CE) n°1925/2006 : « *l'adjonction de vitamines et de minéraux aux denrées alimentaires devrait se traduire par la présence d'une quantité minimale dans l'aliment. Autrement, la présence de quantités trop faibles et insignifiantes dans ces aliments enrichis n'apporterait aucun bienfait au consommateur et induirait celui-ci en erreur. Le même principe est à la base de l'exigence selon laquelle ces nutriments devraient être présents en quantités significatives dans l'aliment afin de pouvoir être mentionnés dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel. Il conviendrait, par conséquent, que les teneurs minimales en vitamines et en minéraux présents dans les denrées alimentaires auxquelles ont été ajoutés ces vitamines et ces minéraux soient identiques aux teneurs significatives requises pour que ces nutriments puissent être mentionnés dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel, sauf modalités contraires prévues par des dérogations appropriées* ».

pour l'acide folique ; 0,375 µg pour la vitamine B12 ; 7,5 µg pour la biotine ; 0,9 mg pour l'acide pantothénique ; 300 mg pour le potassium ; 120 mg pour le chlorure ; 120 mg pour le calcium ; 105 mg pour le phosphore ; 56,25 mg pour le magnésium ; 2,1 mg pour le fer ; 1,5 mg pour le zinc ; 0,15 mg pour le cuivre ; 0,3 mg pour le manganèse ; 0,525 mg pour le fluorure ; 8,25 µg pour la sélénium ; 6 µg pour le chlorure ; 7,5 µg pour le molybdène ; 22,5 µg pour l'iode.

**234. Le cas des compléments alimentaires** - Et si les compléments alimentaires sont en dehors du champs d'application de la directive 90/496/CEE<sup>1269</sup>, la directive 2002/46/CE pose néanmoins pour principe que « *les consommateurs achètent des compléments alimentaires pour compléter les apports de leur régime alimentaire* », et qu'« *afin que ce but puisse être atteint, il importe que les vitamines et les minéraux qui sont déclarés sur l'étiquetage des compléments alimentaires soient présents dans le produit en quantités significatives* »<sup>1270</sup>.

Ce qui nous conduit à en déduire en l'absence de précisions supplémentaires que ce même pourcentage de 15% et cette même base des AJR doivent être retenus, d'autant que la directive Codex concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux<sup>1271</sup> reprend cette proportion dans son article 3.2.1.

**235. Des produits miracles ?**<sup>1272</sup> - Des pourcentages qui sont suffisants pour permettre l'équilibre nutritionnel des mangeurs ?

A vrai dire ces données à minima sont celles qui sont considérées comme pouvant permettre d'y contribuer.

Ce qui ne signifie pas que ces produits nutritionnellement modifiés ou ces compléments alimentaires peuvent y arriver systématiquement. Puisque, d'une part, si leur efficacité est réelle encore faut-il que le déséquilibre à combler ne soit pas trop excessif. Puisque, d'autre part, leur consommation doit également être appropriée, cette juste mesure étant bien plus malaisée à atteindre que pour les DDAP

---

1269 V. Article 1.2 de la directive 90/496/CEE

1270 Considérant 15 de la directive 2002/46/CE

1271 CAC/GL 55-2005

1272 V. ANTON R., Compléments alimentaires : miracle ou arnaque ?,

[En ligne] Disponible sur : [http://www.canalacademie.com/Complements-alimentaires-miracle.html?var\\_recherche=aliment](http://www.canalacademie.com/Complements-alimentaires-miracle.html?var_recherche=aliment)

GERARD P., Comment évaluer les aliments santé ?, *Actualités pharmaceutiques*, 1999, n°376, pp. 41-46

LEMEYRIE C., Alicament, aliment miracle ?, *Psychologies*, 1er janvier 2001, pp. 112-116

HURET H., L'illusion du light, *Psychologies*, 1er mai 2003, pp. 170-176

DIOURON C., *Compléments alimentaires : entre « idée » et « réalité »*, Thèse (Pharmacie) Rennes I, 2006

CHEVALIER L., *Impostures et vérités sur les aliments*, Fayard, 2007, 363 p.



dans la mesure où ces produits visent des mangeurs ayant des besoins très diversifiés, et où par conséquent leur composition est de ce fait moins ciblée.

Mais si ces produits ne sont pas des produits « miracle », cela ne remet nullement en cause leur qualification juridique en aliment. Tout du moins si la quantité de vitamines et/ou minéraux qu'ils contiennent, ne dépasse pas une teneur maximale qui garantit une action exclusivement nutritionnelle **(Section Deuxième)**.

## SECTION II . L'EXIGENCE D'UNE ACTION EXCLUSIVEMENT NUTRITIONNELLE

Il faut garder à l'esprit que dans le cadre que nous venons de délimiter, les compléments alimentaires et les aliments enrichis<sup>1273</sup> doivent agir d'un point de vue strictement nutritionnel et physiologique. Si le produit doit apporter des nutriments aux mangeurs, l'ingestion qu'il entraîne ne doit pas aller au-delà de ces exigences puisque si la carence en une substance vitaminique ou minérale est préjudiciable à l'organisme du mangeur, à l'inverse une consommation excessive peut dépasser le cadre homéostatique<sup>1274</sup> (§1).

C'est donc dans cette logique que le Législateur communautaire rejette de tels effets comme il le mentionne tant dans la directive 2002/46/CE que dans le règlement (CE) n°1925/2006, en imposant la fixation de limites supérieures de sécurité devant être respectées par les fabricants (§2).

### §1 . LE RISQUE : UNE INGESTION DANGEREUSE POUR LA SANTE

**236. L'ingestion risquée de vitamines et minéraux** - Les vitamines et minéraux sont indispensables pour l'alimentation humaine et le corps humain. Par exemple, rappelons-le, la vitamine C ou acide ascorbique, participe notamment à la structure des os, des cartilages, des dents, de la peau et a des effets pro-oxydants<sup>1275</sup>.

---

1273 Cette question ne se pose effectivement pas pour les aliments allégés.

1274 V. MUNNICH A., OGIER H., *Les vitamines. Aspects métaboliques, génétiques, nutritionnels et thérapeutiques*, Masson, 1987, 428 p.  
GUILLAND J-C. et LEQUEU B., *Les vitamines : du nutriment au médicament*, Editions médicales internationales, 1992, 357 p.

1275 • Selon l'AFSSA le terme d'antioxydant désigne « les molécules qui limitent, préviennent ou suppriment les dommages oxydatifs des cellules causés par des radicaux libres » (Halliwell, 2007). « Les radicaux libres sont produits au cours de divers mécanismes physiologiques. Ils participent au fonctionnement de certaines enzymes, à la réponse immunitaire, à la destruction par apoptose des cellules tumorales... » (Favier, 2003). - AFSSA, Avis (28 avril 2009) relatif à la demande d'évaluation des effets pro-oxydants de la vitamine C, p. 1

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2008sa0212.pdf>

Et l'Agence de conclure dans cet avis qu'effectivement la vitamine C peut produire un effet pro-oxydant tel que cela ressort des études faites sur l'Homme. (Ibid, p. 7)

• V. sur cet effet pro-oxydant : FAVIER A., Le stress oxydant. Intérêt conceptuel et expérimental dans la compréhension des mécanismes des maladies et potentiel thérapeutique, *L'actualité chimique*, 2003, pp. 108-115

• V. sur les autres rendus par l'AFSSA à propos de la vitamine C :

- AFSSA, Avis (20 décembre 2000) relatif à l'évaluation de l'adjonction de vitamine C dans un jus de fruit : « Considérant que la dose de vitamine C présente dans le produit (20 mg/100 ml) ne présente aucun risque de toxicité ; que la limite de sécurité pour la vitamine C (1 g/j) fixée par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France serait atteinte avec une consommation de 5 litres de jus par jour ». (p. 1)

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2000sa0137.pdf>

Son insuffisance peut entraîner des maladies cardio-vasculaires, de l'hypertension, des septicémies, des hémorragies. Et potentiellement le scorbut et la maladie de Barlow (scorbut chez l'enfant), même si ces pathologies ne concernent plus le mangeur européen.

Mais en revanche, si l'on se réfère au rapport<sup>1276</sup> du 11 décembre 1992 du Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine<sup>1277</sup> sur les nutriments et apports en énergie pour la Communauté européenne, nous pouvons constater<sup>1278</sup> que la vitamine C consommée en quantité excessive peut entraîner des effets indésirables sur le plan gastro-intestinal (douleurs à l'estomac, nausées, diarrhée, colique,...), sur le plan rénal (calculs rénaux, hyperoxalurie,...), ces effets pouvant aussi provoquer une acidose métabolique<sup>1279</sup> ou une augmentation du taux de prothrombine<sup>1280</sup>.

Les vitamines et minéraux peuvent donc avoir une action nutritionnelle bénéfique ou une action dangereuse car thérapeutique.

Et dans ce contexte la difficulté vient du fait qu'entre ces deux possibilités, qui nous l'aurons compris entraînent respectivement une qualification juridique en aliment ou en médicament, la dose est malaisée à définir. D'autant plus que la dose intrinsèque du produit en un nutriment ne peut se suffire à elle-même puisqu'il faut également prendre en considération la consommation parallèle des mangeurs en ce nutriment pour pouvoir appréhender une action non plus nutritionnelle.

---

- AFSSA, Avis (23 janvier 2004) relatif à l'évaluation de la sécurité d'emploi d'un complément alimentaire associant trois composés actifs : un extrait de tomate riche en lycopène associé à des lacto-protéines dénommé « lactolycopène », un extrait de soja riche en isoflavones et de la vitamine C : « Considérant que la vitamine C est inscrite sur la liste des substances pouvant être utilisées pour la fabrication des compléments alimentaires (directive 2002/46/CE) ; que l'apport quotidien de vitamine C atteint par la consommation de 3 dragées du complément alimentaire, soit 60 mg, correspond aux apports journaliers recommandés (AJR) en cette vitamine ; que ce niveau d'apport n'est pas susceptible de conduire à un éventuel dépassement de la limite de sécurité (1000 mg/jour) ». (p. 2) - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2003sa0197.pdf>>

1276 • Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, *Nutriments et apports en énergie pour la Communauté européenne*, 11 décembre 1992, 255 p. [En ligne] Disponible sur <<http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out89.pdf>>

• Dans ce rapport, le Comité explique également les bienfaits ainsi que les méfaits de la consommation excessive de vitamine A (pp. 60-70), de  $\beta$ -carotène (pp. 71-73), de thiamine (pp. 74-79), de riboflavine (pp. 80-85), de niacine (pp. 86-92), de vitamine B6 (pp. 93-98), de folate (pp. 99-106), de vitamine B12 (pp. 107-116), d'acide pantothénique (pp. 117-119), de biotine (pp. 120-122), de vitamine D (pp. 132-139), de vitamine E (pp. 140-146), de vitamine K (pp. 147-149), de calcium (pp. 150-157), de magnésium (pp. 158-161), de sodium (pp. 165-169), de potassium (pp. 170-174), de chlore (pp. 175-176), de fer (pp. 177-189), de zinc (pp. 190-195), de cuivre (pp. 196-201), de sélénium (pp. 202-207), d'iode (pp. 208-212), de manganèse (pp. 213-215), de molybdène (pp. 216-217), de chrome (pp. 218-219), et de fluor (p. 220).

1277 • Scientific Committee for Food

• V. <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/index\\_en.html](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/index_en.html)>

1278 V. Comité Scientifique de l'Alimentation (CSA), *Nutriments et apports en énergie pour la Communauté européenne*, op. cit., p. 123

1279 « Trouble de l'équilibre acidobasique de l'organisme correspondant à une augmentation de la concentration d'acide dans le plasma et les liquides interstitiels (liquides dans lesquels baignent les cellules, à l'exclusion du sang) ». - Larousse Médical, 2006

1280 Augmentation « pouvant provoquer un syndrome hémorragique ». - Larousse Médical, 2006

**237. Le contentieux « vitamine C »** - C'est ainsi que suivant les Etats membres la perception de cette dose est divergente, sans compter qu'au sein même d'un seul Etat, il n'est pas rare de voir cette appréhension varier.

Le cas français de la conception de la vitamine C dont nous venons de voir les possibles bienfaits et effets délétères en est particulièrement révélateur<sup>1281</sup> : ce contentieux est en effet l'exemple type d'une absence de clarté manifeste qui pénalise tant les opérateurs économiques, que les mangeurs qui peuvent suivant les cas se voir proposer à la vente des produits dangereux pour leur santé sans en être informés.

Expliquons-nous.

Sur ce sujet dès le 6 mai 1986 un jugement a été rendu par le Tribunal de grande instance d'Angers<sup>1282</sup> qui a considéré qu'un sachet de 800 mg de vitamine C devait être considéré comme étant constitutif d'un médicament.

Puisque comme le souligne le Professeur Eric FOUASSIER, les juges avaient commis en l'espèce un expert selon lequel *« lorsque la vitamine C, constituant naturel, est apportée à l'organisme dans l'alimentation, la quantité journalière absorbée se situe aux environs de 30 à 70 mg et dans ce cas elle est un constituant privilégié de l'aliment mais non un principe médicamenteux »*. Mais *« lorsque la vitamine C, en tant que molécule, est absorbée seule, quotidiennement, à des doses variant de 600 à 1000 mg par jour, cette molécule n'a plus rien de commun avec l'aliment ou un produit diététique. Elle est un médicament »*<sup>1283</sup>.

Et c'est donc logiquement que les juges ont suivi cette analyse objective puisqu'ils en ont conclu que *« si les vitamines C, définies comme des substances indispensables au bon fonctionnement de l'organisme, que l'on rencontre en quantités minimales dans l'alimentation quotidienne, ne peuvent à de telles doses être qualifiées de médicament, il n'en demeure pas moins qu'à haute dose, il en est différemment »*.

Par la suite une telle conception a été confirmée par la Cour d'appel de Douai dans son arrêt du 9 avril

---

1281 « Destin peu banal que celui de la vitamine C, au point de se retrouver devant les Cours de Luxembourg puis de Strasbourg, et d'encombrer les prétoires des tribunaux correctionnels français, dont peu ont échappé à la question de savoir si l'acide ascorbique était ou n'était pas un médicament. Et il n'est pas jusqu'à l'Assemblée plénière de la Cour de cassation où le problème n'ait été débattu ». - PEIGNE J., La vitamine C selon le Conseil d'Etat : un médicament, mais pour combien de temps ?, PA, 2 octobre 2002, p. 27

1282 V. VIALA G. et VIANDIER A., La vitamine C, médicament ou aliment ?, GP, 25 août 1987, p. 561  
Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens, 1987, p. 500

1283 FOUASSIER E., La vitamine C et les plaideurs : un feuilleton à épisodes, PA, 18 juillet 2008, p. 8

1987<sup>1284</sup>, de même que par la Cour d'appel de Poitiers dans sa décision du 17 décembre 1987<sup>1285</sup>, ou bien encore par la Cour d'appel de Colmar qui le 30 mai 1989<sup>1286</sup> a pris en considération le fait que « *les vertus thérapeutiques de la vitamine C ne sont pas un mythe, alors qu'elle est couramment prescrite contre l'asthénie, l'infection, notamment à forte dose en cas de grippe, que son effet sur les surrénales favorisant la production d'adrénaline est si bien connu, qu'il est déconseillé non seulement de prendre le produit à trop forte quantité mais aussi après 16 heures pour éviter les insomnies* ».

Néanmoins en parallèle pour des doses identiques, plusieurs décisions ont retenu une qualification juridique différente (parfois même au sein d'une même juridiction : Cour d'appel de Douai, 28 octobre 1988<sup>1287</sup> ; Cour d'appel de Colmar, 23 mars 1988<sup>1288</sup>). La Cour d'appel d'Angers (30 janvier 1989)<sup>1289</sup> a ainsi considéré qu'une préparation vitaminée devait être étudiée « *au cas par cas* », puisque « *malgré quelques déclarations catégoriques un peu prématurées, le rôle de la vitamine C est loin d'être établi dans la prévention et le traitement de maladies autres que celles résultant de sa propre carence* ».

Alors que juste avant la Cour d'appel de Dijon (15 décembre 1988)<sup>1290</sup> avait estimé que « *la rumeur publique, encouragée par certaines opérations publicitaires, a longtemps attribué à ce produit une vertu énergisante ou dynamogène alors même que la vitamine C n'a, en l'état actuel des connaissances scientifiques, qu'un seul effet thérapeutique démontré : la prévention du scorbut, maladie aujourd'hui totalement disparue en France* ». Et donc qu'« *en l'état des connaissances scientifiques, la preuve n'est pas rapportée que la vitamine C ait des effets curatifs ou préventifs à l'égard d'un état pathologique autre que le soin de sa propre carence* ».

---

1284 • Selon la Cour, « *les vitamines C, indispensables au bon fonctionnement de l'organisme se rencontrent en quantités minimum dans l'alimentation quotidienne et peuvent à juste titre être à de telles doses, qualifiées d'aliment. Il en est cependant différemment lorsque, comme en l'espèce, elles sont vendues dans un dosage important (800 mg). Elles possèdent alors, à une telle concentration, une action thérapeutique certaine sur certaines maladies humaines : scorbut, maladie de Barlow, méthémoglobinémies héréditaires, maladies du métabolisme* ».

• V. CALVO J., La vitamine C constitue-t-elle un médicament ?, PA, 17 juin 1987, p. 11

1285 V. *Informations pharmaceutiques*, 1988, p. 207

1286 V. *Le Pharmacien de France*, 1989, pp. 804-807

1287 V. *Informations pharmaceutiques*, 1989, p. 455

1288 V. *Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens*, 1988, p. 757

1289 V. *Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens*, 1989, pp. 328-330

1290 V. *Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens*, 1989, p. 459

Et dans ce « flou ambiant », alors que la chambre criminelle<sup>1291</sup> de la Cour de cassation a conféré le statut de médicament à cette vitamine C pour des doses supérieures à 500 mg<sup>1292</sup>, la position de l'Assemblée plénière sur ce sujet n'a pas été d'un grand secours puisqu'elle a estimé dans son arrêt du 6 mars 1992<sup>1293</sup> que les effets curatifs et préventifs de la vitamine C ne pouvaient être garantis avec certitude, et que par conséquent, devait être effectuée une analyse concrète des produits incriminés. Si bien que de nouveau les décisions prises postérieurement à cet arrêt tant attendu<sup>1294</sup>, ont continué à être des plus fluctuantes.

Et que parmi une multitude d'autres arrêts<sup>1295</sup>, pouvons-nous citer celui de la Cour d'appel de Versailles qui dans sa décision du 22 janvier 1996<sup>1296</sup> estima pour sa part qu'« *au delà d'un seuil de 100 à 150 mg par jour, la vitamine C quitte le domaine nutritionnel pour entrer dans celui de l'activité pharmacologique et thérapeutique* », tandis que la Cour d'appel d'Angers (30 octobre 2001) considéra que « *la vitamine C ne peut être considérée comme un médicament en deçà d'une consommation quotidienne de 1000*

---

1291 Une part importante des litiges concernant la vitamine C étant traitée dans le cadre du délit d'exercice illégal de la pharmacie, la chambre criminelle est effectivement souvent amenée à statuer sur cette question.

1292 V. Crim, 24 octobre 1989 (*Bull. crim.*, 1989, p. 905)  
Crim, 22 février 1990 (*Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens*, 1990, pp. 588-589)

1293 V. CRISTAU B. et VIALA G., La vitamine C est-elle un médicament ?, *PA*, mai 1992, pp. 9-16  
STORCK J-P., Droit de la pharmacie, *Dalloz*, 1993, Sommaire, p. 138

1294 V. *Dalloz*, 1992, Jurisprudence, pp. 305-311

1295 Il est vrai que la vente de ces produits en grandes et moyennes surfaces, en parapharmacie, sans compter la vente par correspondance et le e-commerce ont multiplié les situations litigieuses.

1296 • V. MONTANGE F., Justice est faite : la vitamine C800 est un médicament, *Le Quotidien du pharmacien*, janvier 1996, p. 2  
VIALA G., Toujours à propos de la vitamine C, *Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens*, juin 1996, pp. 227-231

• V. également en ce sens :

- CA Angers, 21 juin 1994 (*Doc. Pharmaceutique*, Fiche de jurisprudence n°3374 et 3378)

- Crim, 21 juin 1995 (*Doc. Pharmaceutique*, Fiche de jurisprudence n°3378)

- Cass. crim., 27 novembre 1996 (*Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens*, 1997, p. 511) - A propos de la Juvamine C 500 (complément alimentaire pourtant dosé à 180 mg)

« *Attendu que (...) pour relaxer le prévenu et débouter la partie civile de sa demande, la juridiction du second degré, après avoir énoncé qu'il convient de procéder à une analyse concrète du produit, se borne à analyser les conclusions divergentes de plusieurs rapports d'expertise aux débats et en conclut qu'un doute subsiste sur les effets réels d'un tel produit à base de vitamine C sur l'organisme et qu'il n'est ainsi pas établi de manière formelle que celui-ci constitue un médicament ; Mais attendu qu'en se déterminant de la sorte alors que l'article L.511 du CSP, qui porte définition du médicament, n'exige pas que les effets du produit sur l'organisme soient scientifiquement démontrés, mais se réfère à l'usage auquel il est destiné en vue notamment de restaurer ou corriger les fonctions organiques, la Cour d'appel, qui a méconnu le texte et le principe susénoncés, n'a pas donné de base légale à sa décision... »*

- Crim, 5 août 1997 (*Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens*, 1997, p. 512)

- CA Orléans, 26 janvier 1998 (*Nouvelles pharmaceutiques*, juillet 1998, p. 181)

- Crim 29, janvier 1999 (*Nouvelles pharmaceutiques*, décembre 1999, p. 587)

- TGI de Châlons-en-Champagne, 12 mars 1999 (V. BONNEAU J., Exercice illégal de la pharmacie, *GP*, 22 mars 2000, pp. 45-49)

mg »<sup>1297</sup>.

Aussi alors que récemment dans une enième décision divergente en la matière, la chambre commerciale de la Cour de cassation a considéré le 27 janvier 2009<sup>1298</sup> que de la vitamine C dosée à 800 mg n'était pas constitutive d'un médicament, il est légitime de se demander si un jour ou l'autre les juges vont « *en finir avec cette vitamine C* »<sup>1299</sup>.

A vrai dire, la situation est en passe d'être résolue puisque des doses maximales à ne pas dépasser ont été fixées à notre échelle nationale. Et si elles n'ont pas été appliquées par la Cour de cassation dans ce dernier cas d'espèce, c'est que le texte les ayant officiellement instituées n'était pas applicable à l'époque des faits<sup>1300</sup> : désormais une réponse est donc toute trouvée.

Encore faut-il qu'elle soit harmonisée au sein des Etats membres et que cet apport de nutriment maximal soit également fixé, non pas pour les seuls compléments alimentaires, mais aussi pour les aliments nutritionnellement modifiés (§2).

## §2 . LA REPONSE : LA DETERMINATION DE LIMITES SUPERIEURES DE SECURITE

Pour assurer l'action exclusivement physiologique des produits de santé non destinés à une alimentation particulière, pour garantir la sécurité des mangeurs, pour ne pas mettre à mal le principe de libre circulation de marchandise, la solution envisagée prend donc forme autour de ces fameuses

---

<sup>1297</sup> « L'arrêt rendu à la fin du mois d'octobre dernier par la Cour d'appel d'Angers, au sujet de la qualification juridique de comprimés de vitamine C dosés à 180 et 500 mg, n'aura sans doute échappé à aucun pharmacien, tant il est vrai que les médias grand public, mais aussi la presse professionnelle s'en sont fait très largement l'écho. Ainsi, le 17 novembre, le *Moniteur des pharmacies* rendait-il compte de cette décision sur une double page avec un titre éloquent : « La grande distribution grignote des milligrammes à l'officine ». L'accroche de l'article révélait encore davantage le sentiment de dépit avec lequel la profession vivait ce qu'il faut bien qualifier de défaite juridique, puisque la chambre syndicale des pharmaciens de Maine-et-Loire se trouvait à l'origine des poursuites dont avaient à connaître les magistrats angevins. On y lisait ceci : « Avec l'arrêt de la Cour d'appel d'Angers, qui vient d'autoriser la vente en grande surface de vitamine C à un dosage inférieur à 1 g, le bras de fer entre l'officine et la grande distribution penche aujourd'hui en faveur de cette dernière ». Au mois de décembre, c'était au tour de l'éditorialiste de l'*Officiel* de laisser percer son inquiétude : « Les jugements se suivent et ne se ressemblent pas. En juin 1999, la Cour de cassation de Paris [sic] définissait comme médicament tout dosage unitaire de vitamine C supérieur à 500 mg. Moins de deux ans et demi plus tard, la Cour d'appel d'Angers décide que la même vitamine C, dosée à moins de 1000 mg, peut être vendue ailleurs qu'en pharmacie (...) cette brèche ouverte dans le monopole pharmaceutique profite aux appétits de la grande distribution qui entend bien s'y engouffrer avec délectation ». - FOUASSIER E., La vitamine C et les plaideurs : un feuilleton à épisodes, *PA*, 18 juillet 2008, p. 3

<sup>1298</sup> V. RAYMOND G., Note sous Com, 27 janvier 2009, CCC, pp. 35-36

PEIGNE J., Définition du médicament et vitamine C : nouvelle position de la chambre commerciale de la Cour de cassation, *GP*, 19 juin 2009, pp. 41-45

<sup>1299</sup> PEIGNE J., Définition du médicament et vitamine C : nouvelle position de la chambre commerciale de la Cour de cassation, art. préc., p. 41

<sup>1300</sup> En l'espèce, entre 1996 et 1997, des sociétés de grande distribution avaient mis en vente des produits à base de vitamine C, dosés à 180 mg et à 500 mg.

doses, communément dénommées « limites supérieures de sécurité » **(A)**. Des limites qui sous couvert du respect de certaines exigences de détermination seront enfin à mêmes de lever l'ambiguïté concernant le rôle nutritionnel ou thérapeutique de ces produits **(B)**.

## A . LES SUBSTANCES VITAMINIQUES ET MINERALES CONCERNEES

**238. La mise en place de limites de sécurité : la volonté initiale** - Cette volonté de déterminer des limites maximales n'est pas récente puisque déjà dans son rapport précité, le Conseil Scientifique de l'Alimentation Humaine (ci-après CSAH) s'était intéressé à cette question, des réponses n'ayant pu toutefois être apportées<sup>1301</sup>, faute de connaissances scientifiques.

Plus tard, le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France étudia cette problématique, et a ainsi fixé à notre seule échelle nationale des « *limites de sécurité dans les consommations alimentaires des vitamines et des minéraux* »<sup>1302</sup>.

**239. L'exigence issue de la directive 2002/46/CE** - Mais la Commission européenne, consciente du fait que les professionnels du secteur ne peuvent maîtriser l'ensemble des risques de leurs produits, était désireuse d'avoir des données exhaustives et harmonisées : elle a ainsi demandé en 1998 au CSAH d'approfondir son travail en examinant ces niveaux supérieurs et en y apportant une réponse concrète.

A cet effet, le Conseil a établi des « *lignes directrices pour le développement des apports maximaux tolérables pour les vitamines et les minéraux* »<sup>1303</sup>.

Et c'est à partir de ces lignes qu'il s'est basé pour rendre ses avis<sup>1304</sup> : le 19 octobre 2000 pour ce qui

---

1301 V. Comité Scientifique de l'Alimentation, *Nutriments et apports en énergie pour la Communauté européenne*, pp. 6-7

1302 • Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, *Limites de sécurité dans les consommations alimentaires des vitamines et des minéraux*, TEC & DOC, 1996, 172 p.

• Les teneurs retenues ont été de : Vitamine A : 1000 µg/j ; Vitamine D : 25-50 µg/j ; Vitamine E : 40 mg/j ; Vitamine K : non déterminé pour cause d'absence de connaissance ; Vitamine B1 : pas de limite du fait de l'absence d'effets délétères ; Vitamine B2 : pas de limite ; Vitamine B3 : 33 mg/j ; Vitamine B5 : pas de limite ; Vitamine B6 : 5 mg/j ; Vitamine B8 : pas de limite ; Vitamine B9 : 1000 µg/j ; Vitamine B12 : pas de limite.

1303 Lignes directrices pour le développement des apports maximaux tolérables pour les vitamines et minéraux, 28 novembre 2000, 11 p. [En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80a\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80a_en.pdf)

1304 Par exemple, les teneurs retenues ont été de : Vitamine A : 3000-8000 µg/j ; Vitamine D : 25-50 µg/j ; Vitamine E : 270 mg/j ; Vitamine K : pas de limite ; Vitamine B1 : pas de limite ; Vitamine B2 : pas de limite ; Vitamine B3 : acide nicotinique 2-10 mg/j ; nicotinamide 150-900 mg/j ; Vitamine B5 : pas de limite ; Vitamine B6 : 5-25 mg/j ; Vitamine B8 : pas de limite ; Vitamine B9 : 200-1000 µg/j ; Vitamine B12 : pas de limite.



est du bêta-carotène<sup>1305</sup>, la vitamine B6<sup>1306</sup>, la vitamine B12<sup>1307</sup>, l'acide folique<sup>1308</sup>, le manganèse<sup>1309</sup>, le sélénium<sup>1310</sup> et le molybdène<sup>1311</sup> ; le 22 novembre 2000 pour la vitamine B2<sup>1312</sup> ; le 11 juillet 2001 pour la vitamine B1<sup>1313</sup> ; le 26 septembre 2001 pour la biotine<sup>1314</sup> et le magnésium<sup>1315</sup> ; le 17 avril 2002 pour l'acide pantothénique<sup>1316</sup> et la niacine<sup>1317</sup> ; le 26 septembre 2002 pour l'iode<sup>1318</sup> et la vitamine A<sup>1319</sup> ; le 4 décembre 2002 pour la vitamine D<sup>1320</sup> ; le 5 mars 2003 pour le zinc<sup>1321</sup> et le cuivre<sup>1322</sup> ; et le 4 avril 2003

---

1305 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en bêta-carotène (SCF/CS/NUT/UPPLEV/11 Final), 21 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80b\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80b_en.pdf)

1306 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en vitamine B6 (SCF/CS/NUT/UPPLEV/16 Final), 24 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80c\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80c_en.pdf)

1307 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en vitamine B12 (SCF/CS/NUT/UPPLEV/42 Final), 8 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80d\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80d_en.pdf)

1308 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en acide folique (SCF/CS/NUT/UPPLEV/18 Final), 13 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80e\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80e_en.pdf)

1309 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en manganèse (SCF/CS/NUT/UPPLEV/21 Final), 11 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80f\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80f_en.pdf)

1310 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en sélénium (SCF/CS/NUT/UPPLEV/25 Final), 18 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80g\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80g_en.pdf)

1311 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en molybdène (SCF/CS/NUT/UPPLEV/15 Final), 22 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80h\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80h_en.pdf)

1312 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en Vitamine B2 (SCF/CS/NUT/UPPLEV/33 Final), 22 novembre 2000, 10 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80i\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80i_en.pdf)

1313 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en Vitamine B1 (SCF/CS/NUT/UPPLEV/46 Final), 11 juillet 2001, 8 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out93\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out93_en.pdf)

1314 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en biotine (SCF/CS/NUT/UPPLEV/55 Final), 26 septembre 2001, 12 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out106\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out106_en.pdf)

1315 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en magnésium (SCF/CS/NUT/UPPLEV/54 Final), 26 septembre 2001, 16 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out105\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out105_en.pdf)

1316 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en acide pantothénique (SCF/CS/NUT/UPPLEV/61 Final), 17 avril 2002, 6 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80k\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80k_en.pdf)

1317 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en niacine (SCF/CS/NUT/UPPLEV/39 Final), 17 avril 2002, 20 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80j\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80j_en.pdf)

1318 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en iode (SCF/CS/NUT/UPPLEV/26 Final), 26 septembre 2002, 25 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out146\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out146_en.pdf)

1319 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en vitamine A (SCF/CS/NUT/UPPLEV/24 Final), 26 septembre 2002, 26 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out145\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out145_en.pdf)

1320 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en vitamine D (SCF/CS/NUT/UPPLEV/38 Final), 4 décembre 2002, 35 p.

[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out157\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out157_en.pdf)

pour le calcium<sup>1323</sup>, la vitamine E<sup>1324</sup>, la vitamine K<sup>1325</sup> et le chrome<sup>1326</sup>.

Le CSAH a ainsi émis 22 avis qui ont été complétés par ceux rendus par le groupe scientifique sur les « produits diététiques, nutrition et allergies » de l'AESA au cours de l'été 2005, et portant sur le potassium<sup>1327</sup>, le sodium<sup>1328</sup>, le chlorure<sup>1329</sup>, le phosphore<sup>1330</sup> et l'étain<sup>1331</sup>.

Car entre temps la directive 2002/46/CE fixait, au travers de son article 5<sup>1332</sup>, l'obligation de

---

1321 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en zinc (SCF/CS/NUT/UPPLEV/62 Final), 5 mars 2003, 18 p.  
[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out177\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out177_en.pdf)

1322 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en cuivre (SCF/CS/NUT/UPPLEV/57 Final), 5 mars 2003, 19 p.  
[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out176\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out176_en.pdf)

1323 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en calcium (SCF/CS/NUT/UPPLEV/64 Final), 4 avril 2003, 39 p.  
[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out194\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out194_en.pdf)

1324 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en vitamine E (SCF/CS/NUT/UPPLEV/31 Final), 4 avril 2003, 18 p.  
[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out195\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out195_en.pdf)

1325 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en vitamine K (SCF/CS/NUT/UPPLEV/32 Final), 4 avril 2003, 12 p.  
[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out196\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out196_en.pdf)

1326 Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, Apport maximal tolérable en chrome (SCF/CS/NUT/UPPLEV/67 Final), 4 avril 2003, 18 p.  
[En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out197\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out197_en.pdf)

1327 AESA, Avis (22 février 2005) sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies concernant une demande de la Commission relative à l'apport maximal tolérable de potassium  
[En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/opiniononulpotassium1,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/opiniononulpotassium1,4.pdf?ssbinary=true)

1328 AESA, Avis (21 avril 2005) sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies concernant une demande de la Commission relative à l'apport maximal tolérable de sodium  
[En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_opinion\\_ej209\\_sodium\\_v2\\_en1,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_opinion_ej209_sodium_v2_en1,1.pdf?ssbinary=true)

1329 AESA, Avis (21 avril 2005) sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies concernant une demande de la Commission relative à l'apport maximal tolérable de chlorure  
[En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_opinion\\_ej209\\_sodium\\_v2\\_en1,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_opinion_ej209_sodium_v2_en1,1.pdf?ssbinary=true)

1330 AESA, Avis (1er juillet 2005) sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies concernant une demande de la Commission relative à l'apport maximal tolérable de phosphore  
[En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej233\\_ulphosphorus\\_en1,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej233_ulphosphorus_en1,0.pdf?ssbinary=true)

1331 AESA, Avis (6 juillet 2005) sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies concernant une demande de la Commission relative à l'apport maximal tolérable de l'étain  
[En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej254\\_ul%20tin\\_en\\_corrigendum,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej254_ul%20tin_en_corrigendum,0.pdf?ssbinary=true)

1332 • Article 5 de la directive 2002/46/CE

« 1. Les quantités maximales de vitamines et de minéraux présentes dans les compléments alimentaires sont fixées en fonction de la portion journalière recommandée par le fabricant en tenant compte des éléments suivants : a) les limites supérieures de sécurité établies pour les vitamines et les minéraux après une évaluation scientifique des risques fondée sur des données scientifiques généralement admises, compte tenu, le cas échéant, de la différence des niveaux de sensibilité de différents groupes de consommateurs; b) les apports en vitamines et en minéraux provenant d'autres sources alimentaires.

2. Lors de la fixation des quantités maximales visée au paragraphe 1, il est également dûment tenu compte des apports de référence en vitamines et en minéraux pour la population.

3. Pour garantir la présence en quantités suffisantes de vitamines et de minéraux dans les compléments alimentaires, des quantités minimales sont fixées, de façon appropriée, en fonction de la portion journalière recommandée par le fabricant ».

• V. également les considérants 13 et 14 de cette directive 2002/46/CE.

détermination de limites supérieures de sécurité pour l'ensemble des substances vitaminiques et minérales autorisées à être utilisées dans les compléments alimentaires, substances que les avis du Comité Scientifique ne prenaient pas toutes en considération.

Et c'est d'ailleurs suite à l'adoption de cette directive et suite à ces avis que le décret d'application du 25 mars 2006<sup>1333</sup> a été adopté, l'arrêté du 9 mai 2006<sup>1334</sup> fixant pour sa part de telles teneurs maximales<sup>1335</sup> pour toutes ces substances.

**240. L'exigence issue du règlement (CE) n°1925/2006** - Malgré tout, d'une, ces teneurs n'ont été déterminées qu'à l'échelle française.

De deux, elles ne font que répondre au seul cas des compléments alimentaires puisqu'elles répondent aux seules dispositions de la directive 2002/46/CE.

Or depuis, le règlement (CE) n°1925/2006 précise expressément dans son article 6.1 que « *lorsqu'une vitamine ou un minéral est ajouté à des aliments, la quantité totale de la vitamine ou du minéral présent, à quelque fin que ce soit, dans les aliments mis en vente ne dépasse pas les quantités maximales. A cet effet, la Commission peut présenter des propositions relatives aux quantités maximales au plus tard le 19 janvier 2009.* »

Quant aux avis du CSAH et du groupe scientifique sur les « produits diététiques, nutrition et allergies », ils sont eux aussi incomplets en ce qu'ils ne fixent également des limites que pour les seuls nutriments autorisés dans les compléments alimentaires, et encore sans pouvoir y parvenir totalement.

De fait la question de ces teneurs a dû être à nouveau reconsidérée **(B)** afin de permettre de lever l'ambiguïté régnant autour de la qualification juridique, et des compléments alimentaires, et des aliments nutritionnellement modifiés, pour tous les Etats membres en se basant par conséquent sur l'ensemble de leurs mangeurs.

---

1333 Décret n°2006-52 du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires (JORF, 25 mars 2006, pp. 4543 et s.)

1334 Arrêté du 9 mai 2006 relatif aux nutriments pouvant être employés dans la fabrication des compléments alimentaires (JORF, 28 mai 2006, p. 7977)

1335 Teneurs maximales fixées par l'arrêté du 9 mai 2006 :

- Vitamines : Vitamine A : 800 µg ; Vitamine D : 5 µg ; Vitamine E : 30 mg ; Vitamine K : 25 µg ; Vitamine B1 : 4,2 mg ; Vitamine B2 : 4,8 mg ; Niacine : 54 mg - Acide nicotinique : 8 mg ; Acide pantothénique : 18 mg ; Vitamine B6 : 2 mg ; Acide folique : 200 µg ; Vitamine B12 : 3 µg ; Biotine : 450 µg ; Vitamine C : 180 mg.

- Minéraux : Calcium : 800 mg ; Magnésium : 300 mg ; Fer : 14 mg ; Cuivre : 2 000 µg ; Iode : 150 µg ; Zinc : 15 mg ; Manganèse : 3,5 mg ; Sodium : quantum satis en fonction de la quantité apportée par les anions ; Potassium : 80 mg ; Sélénium : 50 µg ; Chrome : 25 µg ; Molybdène : 150 µg ; Fluor : 0 mg ; Chlore : quantum satis en fonction de la quantité apportée par les cations ; Phosphore : 450 mg.

## B . LES MODALITES DE DETERMINATION DES LIMITES SUPERIEURES DE SECURITE

Pour déterminer ces limites de sécurité communes pour l'ensemble des vitamines et minéraux pouvant être utilisés dans les compléments alimentaires et les aliments enrichis, la Commission a instauré une discussion collective sur les lignes de travail à suivre<sup>1336</sup>.

Une discussion qui a donné lieu à des réponses de tous les Etats membres<sup>1337</sup> et à une synthèse<sup>1338</sup> à partir de laquelle nous pouvons estimer que la fixation de ces limites, qui est encore loin d'être effective, doit impérativement se faire au travers de plusieurs analyses successives et tributaires les unes des autres.

**241. Les mangeurs concernés** - Car effectivement avant toute chose, ces limites couramment dénommées « apport maximal tolérable » (« *tolerable upper intake level* ») doivent prendre en considération tous les mangeurs des Etats concernés.

Ce qui inclut notamment ceux qui sont assimilés comme étant les plus sensibles à l'image des nourrissons, des enfants, des personnes âgées, des femmes enceintes et allaitantes.

Ce qui exclut en revanche les personnes recevant des éléments nutritifs sous contrôle médical du fait d'un état physiologique particulier, autrement dit les populations cibles des DDAP.

**242. Les aliments à prendre en considération** - Partant de ce préalable, et donc à l'exclusion des DDAP, tous les aliments pouvant procurer à ces mangeurs l'apport de vitamines et minéraux doivent être étudiés, que ce soient les aliments de consommation courante (y compris l'eau), les aliments nutritionnellement modifiés, les compléments alimentaires, cette étude devant porter sur les régimes alimentaires les plus riches en micronutriments.

**243. L'étude du risque d'action thérapeutique** - Dès lors suivant des données générales relatives aux dangers que peut entraîner chaque vitamine et minéral (identification du danger), suivant des informations portant sur le lien entre l'apport de telles substances chez le mangeur autrement dit la dose ingérée et les effets engendrés autrement dit la réponse (caractérisation du danger), il est possible d'évaluer le niveau d'exposition en se basant sur l'étude des apports nutritionnels quotidiens et

---

1336 [En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/discus\\_paper\\_amount\\_vitamins.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/discus_paper_amount_vitamins.pdf)>

1337 • [En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/resp\\_discus\\_paper\\_amount\\_vitamins.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/resp_discus_paper_amount_vitamins.htm)>  
• V. sur la réponse française : <[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/documents/france\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/documents/france_en.pdf)>

1338 [En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/documents/coll\\_answer\\_fr.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/supplements/documents/coll_answer_fr.pdf)>

habituels des mangeurs concernés à partir des aliments retenus (évaluation de l'exposition).

Si le risque est caractérisé, alors la fixation précise de la teneur maximale doit s'imposer (ce qui signifie *a contrario* que cela ne doit pas être le cas pour les vitamines et minéraux qui même à fortes doses ne peuvent provoquer une action thérapeutique).

**244. La fixation des limites supérieures de sécurité** - Une fixation qui doit passer d'une part par l'obligation d'établir une marge de sécurité entre l'action nutritionnelle avérée et une possible action thérapeutique. Il faut donc permettre de combler les besoins des mangeurs tout en évitant absolument que soit atteint la « dose minimale avec effet nocif observé »<sup>1339</sup> qui est la dose d'exposition la plus basse produisant un effet non plus nutritionnel<sup>1340</sup>.

Et qui doit passer, d'autre part, par une méthode mathématique permettant d'y parvenir au mieux, la Commission européenne ayant estimé parmi une multitude de possibilités<sup>1341</sup> que le modèle *Flynn*<sup>1342</sup> était le mieux adapté pour les aliments enrichis, tandis que le modèle *Richardson*<sup>1343</sup> devait être privilégié pour les compléments alimentaires.

Car ces limites doivent être établies différemment pour chacune de ces deux catégories de produits, ces derniers pouvant pour un apport identique en un nutriment donné être considérés les uns comme un aliment, les autres comme un médicament compte de leur propension à être davantage consommés par les mangeurs et donc à provoquer une action thérapeutique.

---

1339 DMENO ou en anglais Lowest Observed Adverse Effect Level (LOAEL).

1340 V. DENIS A., *Fixation de quantités maximales en vitamines et minéraux pour les compléments alimentaires*, 26 juin 2008, pp. 8-12  
[En ligne] Disponible sur : <http://www.complementalimentaire.org/public/spec/upload/DP260608%20juste%20dose%20V&M.186.pdf>

1341 V. notamment :

- Méthode RASMUSSEN S.E. : RASMUSSEN S.E., ANDERSEN N-L., DRAGSTED L.O., LARSEN J.C., A safe strategy for addition of vitamins and minerals to foods, *European Journal Of Nutrition*, 2006, pp. 123-135

- Méthode DOMKE : DOMKE A., Use of Minerals in Foods - Toxicological and nutritional-physiological aspects, *Federal Institute for Risk Assessment (BfR)*, 2004

1342 FLYNN A., MOREIRAS O., STEHLE P., FLECHTER R-J., MULLER D.J., ROLLAND V., Vitamins and minerals : a model for safe addition to foods, *European Journal of Nutrition*, avril 2003, pp. 118-130

1343 V. Richardson, D. P., Risk management of vitamins and minerals : a risk categorization model for the setting of maximum levels in food supplements and fortified foods, *Food Science and Technology Bulletin : Functional Foods*, november 2007, pp. 51-66.

---

Une propension qui d'ailleurs ne cesse de croître à un point tel que la raison originelle de ces denrées est totalement « bafouée ».

Puisque les mangeurs ne recourent plus à ces produits afin de compléter leur régime alimentaire normal fait parfois de possibles excès ou carences nutritionnels dus à leur mode de vie, mais afin de légitimer par avance une consommation alimentaire qu'ils savent déséquilibrée.

D'où cette nécessité absolue qui a été retenue, d'établir des limites de sécurité basées sur une consommation élevée de tels produits sous peine de voir leur action cumulée se muer en action thérapeutique.

**245. Conclusion de Titre** - L'action homéostatique constitue la frontière qu'un produit ne peut pas dépasser sous peine d'être considéré comme un médicament.

Une action qui en théorie semble insaisissable, mais qui en pratique tend progressivement et sûrement à être caractérisée et assurée au travers de critères de composition qui se veulent être de plus en plus transparents et exhaustifs.

Des critères qui fixent des exigences qualitatives qui s'assurent du possible intérêt nutritionnel des produits, et qui fixent surtout des exigences quantitatives qui tendent à garantir leur fonction exclusivement physiologique et réellement efficace.

Et donc par la même leur qualification juridique en aliment, tout du moins si leur forme est conforme à leur fonction.





## TITRE 2

### L'ALIMENT SANTE PAR PRESENTATION

---

**246. Des présentations tendancieuses** - Dès lors qu'un produit a une action thérapeutique, il est considéré comme un médicament quelle que soit sa présentation.

En revanche si un produit a une fonction nutritive, il n'est pas pour autant considéré *ipso facto* comme un aliment puisque, pour des raisons de santé publique<sup>1344</sup>, sa présentation thérapeutique peut

---

1344 Et pour cause le consommateur final pourrait être amené à consommer ce produit au détriment de véritables médicaments, diminuant alors ses chances de faire face à la maladie. Il pourrait alors nous être rétorqué que le fait de qualifier ces produits de médicament n'empêche pas le consommateur de les privilégier en lieu et place de médicament par fonction. Et bien justement non car cette qualification juridique permet des actions répressives.

\* Tant d'un point de vue pénal au travers de la condamnation :

- pour exercice illégal de la pharmacie puisque l'article L.4243-1 du CSP dispose que : « *L'exercice illégal de la profession de préparateur en pharmacie est puni d'un an d'emprisonnement et de 15 000 euros d'amende. Les personnes physiques encourent également les peines complémentaires suivantes :*

a) *L'affichage ou la diffusion de la décision prononcée, dans les conditions prévues par l'article 131-35 du code pénal ;*

b) *La confiscation de la chose qui a servi ou était destinée à commettre l'infraction ou de la chose qui en est le produit, conformément à l'article 131-21 du code pénal ;*

c) *L'interdiction définitive ou pour une durée de cinq ans au plus d'exercer une ou plusieurs professions régies par le présent code ou toute autre activité professionnelle ou sociale à l'occasion de l'exercice de laquelle l'infraction a été commise, suivant les modalités prévues par l'article 131-27 du code pénal.*

*Le fait d'exercer cette activité malgré une décision judiciaire d'interdiction définitive ou temporaire est puni des mêmes peines.*

*Les personnes morales peuvent être déclarées pénalement responsables dans les conditions prévues par l'article 121-2 du code pénal de l'infraction prévue au présent article (...).*

- pour commercialisation de médicament sans autorisation de mise sur le marché puisque l'article L.5421-2 du CSP précise pour sa part que : « *Le fait de commercialiser ou de distribuer à titre gratuit ou onéreux, en gros ou au détail, une spécialité pharmaceutique, tout autre médicament fabriqué industriellement ou selon une méthode dans laquelle intervient un processus industriel, ainsi que tout générateur, trousse ou précurseur tels que définis respectivement aux 8°, 9° et 10° de l'article L.5121-1, sans une autorisation de mise sur le marché, une autorisation temporaire d'utilisation, une autorisation mentionnée à l'article L.5121-9-1 ou sans une autorisation d'importation, ou dont l'autorisation est refusée, suspendue, retirée ou devenue caduque, est puni de deux ans d'emprisonnement et de 30 000 euros d'amende* ».

- pour fabrication et distribution réservées aux seuls établissements pharmaceutiques (V. Article L.5124-1 du CSP)

\* Sans compter que d'un point de vue administratif, les Etats membres peuvent suspendre toutes les opérations liées à la commercialisation de tels produits, de retirer ces derniers ou même de les détruire. Et pour cause selon l'article L.5312-1 du CSP : « *L'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé peut soumettre à des conditions particulières, restreindre ou suspendre les essais, la fabrication, la préparation, l'importation, l'exploitation, l'exportation, la distribution en gros, le conditionnement, la conservation, la mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux, la détention en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, la publicité, la mise en service, l'utilisation, la prescription, la délivrance ou l'administration d'un produit ou groupe de produits mentionné à l'article L.5311-1, non soumis à une autorisation ou un enregistrement préalable à sa mise sur le marché, sa mise en service ou son utilisation, lorsque ce produit ou groupe de produits, soit présente ou est soupçonné de présenter, dans les conditions normales d'emploi ou dans des conditions raisonnablement prévisibles, un danger pour la santé humaine, soit est mis sur le marché, mis en service ou utilisé en infraction aux dispositions législatives ou réglementaires qui lui sont applicables. La suspension est prononcée, soit pour une durée n'excédant pas un an en cas de danger ou de suspicion de danger, soit jusqu'à la mise en conformité du produit ou groupe de produits en cas d'infraction aux dispositions législatives ou réglementaires. L'agence peut interdire ces activités en cas de danger grave ou de suspicion de danger grave pour la santé humaine. Sauf en cas d'urgence, la personne physique ou morale concernée doit être mise à même de présenter ses observations avant l'intervention des mesures prévues ci-dessus.*»

entraîner une qualification juridique en médicament.

Les critères de distinction entre ces deux catégories de produits que nous avons mis jusqu'alors en évidence sont donc insuffisants, leur aspect formel se devant également d'être appréhendé.

Dans ce cadre, la difficulté vient du fait que les industriels du secteur alimentaire n'hésitent pas à semer volontairement le doute<sup>1345</sup> à l'égard de la réelle fonction de leurs produits nutritifs. D'ailleurs « *le travail des hommes de marketing consiste à faire de la corde raide, à jouer de subtiles nuances pour convaincre le consommateur des effets bénéfiques de ces produits, tout en évitant de faire rentrer ceux-ci dans la sphère draconienne du droit pharmaceutique* »<sup>1346</sup>.

**247. Un objectif : distinguer la présentation nutritive de la présentation thérapeutique** - Vérifions donc à partir de quand cette frontière peut ou non être considérée comme étant franchie, en analysant successivement dans une telle optique les caractéristiques propres à une présentation médicamenteuse (**Chapitre Préliminaire**), pour pouvoir être à mêmes d'en déduire quelle peut être la présentation d'un aliment (**Chapitre Premier**), tout du moins si les propriétés ainsi mises en évidence sont bien réelles (**Chapitre Deuxième**).

## CHAPITRE PRELIMINAIRE

### L'ALIMENT SANTE, UN PRODUIT A LA PRESENTATION NON THERAPEUTIQUE

## CHAPITRE PREMIER

### LES ALLEGATIONS, REGLES FONDAMENTALES DE PRESENTATION

## CHAPITRE DEUXIEME

### LES ALLEGATIONS, REGLES SOUMISES A JUSTIFICATION

---

<sup>1345</sup> Dans cette recherche de l'équivoque, des partenariats ont même été mis en place avec des compagnies d'assurance pour pointer d'autant plus du doigt le rôle prétendument bénéfique de ces produits sur la santé des consommateurs. Et à cet égard la très médiatique association entre l'un des aliments les plus connus du marché français (la margarine « Pro Activ »), et une grande compagnie d'assurance française (la MAAF) est particulièrement révélatrice de cette volonté d'instrumentalisation de la santé à des fins mercantiles.

<sup>1346</sup> FOUASSIER E. et VAN DEN BRINK H., A la frontière du médicament : compléments alimentaires, aliments, cosmétiques internes..., *art. préc.*, p. 102



## CHAPITRE PRELIMINAIRE

### L'ALIMENT SANTE, UN PRODUIT A LA PRESENTATION NON THERAPEUTIQUE

---

« La maladie ne se guérit point en prononçant le nom du médicament mais en prenant le médicament »

Adi SANKARA

**248. Les critères généraux de la présentation thérapeutique** - « On entend par médicament toute substance ou composition présentée comme possédant des propriétés curatives ou préventives à l'égard des maladies humaines ».

Issu de l'article 1.2.a du Code communautaire relatif au médicament à usage humain ce critère formel consiste à rechercher non pas les réelles propriétés<sup>1347</sup> d'un produit mais uniquement la perception qu'en ont les consommateurs eu égard à la forme matérielle du produit (**Section Première**) ou à ses revendications textuelles (**Section Deuxième**).

Ainsi en nous gardant bien de glisser de l'étude d'un médicament par présentation à celle d'un « médicament par impression »<sup>1348</sup>, voyons de quelle manière un produit peut être considéré comme un

---

<sup>1347</sup> L'avocat général Simone ROZES n'a d'ailleurs pas manqué d'apporter cette précision lors de l'affaire *Van Bennekom* (« en se basant, dans la première définition communautaire du médicament, sur le critère de la présentation du produit, la directive vise à inclure non seulement les médicaments qui ont un effet thérapeutique ou médical véritable, mais également les produits qui ne seraient pas suffisamment efficaces, ou qui n'auraient pas l'effet que les consommateurs seraient en droit d'attendre eu égard à leur présentation ». - CJCE, 30 novembre 1983, *Van Bennekom*, Affaire. C-227/82, Rec. I-3883, Point 17).

<sup>1348</sup> Nous avons vivement stigmatisé du doigt l'interprétation jurisprudentielle exagérément extensive du critère de la fonction. Mais une telle démesure a tout autant concernée le critère de la présentation, d'où ce terme non anodin de médicament par « impression » (V. AZEMA JP., Note sous Crim, 5 mai 1981, *JCP Ed. G.*, 1982 II 19826), qui à vrai dire n'a plus lieu d'être employé compte tenu de l'évolution jurisprudentielle connue par ce critère formel.

médicament par le consommateur moyen<sup>1349</sup>, en ayant bien à l'esprit que notre souhait est de pointer également du doigt les aspects formels sources d'ambiguïté entre le médicament et l'aliment afin de les appréhender spécifiquement par la suite de notre étude.

---

1349 « La notion de « consommateur moyen », que rapporte le droit communautaire, est familière de la plupart des droits nationaux. (...) On l'a ainsi croisée dans maints contentieux, dès lors qu'il s'est agi de jauger la licéité, par rapport au droit communautaire, de mesures internes, restreignant la libre circulation des marchandises, et prétendument justifiées par des exigences impératives, ou de pratiques d'entreprises, en matière de publicité, d'étiquetage, de dénomination... Ce qui suppose d'en définir son contenu. C'est là l'œuvre du juge. Or, divers vocables sont lus dans les arrêts de la Cour : « consommateur moyen raisonnablement avisé », « consommateur normalement informé et raisonnable », « consommateur attentif et avisé ». Le « consommateur moyen » serait donc un individu ordinairement avisé, capable d'enregistrer, avec un certain degré d'attention, les informations, le contexte, relatifs à une opération... plus proche de M. Tout-le-Monde que des consorts Bidochon, frustrés et ridicules ! ». - LUBY M., La notion de consommateur en droit communautaire : une commode inconstance..., CCC, janvier 2000, p. 7

## SECTION I . LA PRESENTATION GALENIQUE, ELEMENT DESUET DE DISTINCTION ENTRE L'ALIMENT-SANTE ET LE MEDICAMENT

**249. La présentation galénique** - Longtemps la présentation galénique<sup>1350</sup>, qui inclut la forme du produit ainsi que son conditionnement a été « *connue de tous pour être employée exclusivement dans le domaine pharmaceutique* »<sup>1351</sup>.

En présence d'un produit présenté de la sorte le consommateur était amené à penser qu'il était en présence non pas d'un aliment mais d'un médicament, utilisant alors ledit produit en estimant qu'il possédait des propriétés curatives ou préventives à l'égard des maladies.

Mais depuis les temps ont changé, cette forme galénique n'est plus l'« apanage » des seuls médicaments, les professionnels du secteur alimentaire pouvant légalement y recourir (§1).

Tandis que si le conditionnement demeure pour sa part un indice probant d'une présentation thérapeutique, toujours est-il que dans la réalité ces mêmes professionnels ne prennent pas le risque d'y recourir pour semer le trouble dans l'esprit des consommateurs (§2).

En somme, cette présentation galénique s'avère inopérante dans notre volonté de distinction entre l'aliment et le médicament.

### §1 . LA FORME DU PRODUIT

**250. Le choix de la forme galénique** - La voie d'administration d'un médicament est tributaire de la biodisponibilité du principe actif, de la position (debout, allongée) et de la situation (traitement ambulatoire ou non) du malade, ainsi que du traitement recherché (rapidité, vitesse d'action).

Cette voie d'administration ayant été choisie, sa forme galénique est déterminée puisqu'elle diffère

---

1350 • Du nom du médecin grec Claude GALIEN (131-201)

• V. LECAA., *Précis élémentaire de droit pharmaceutique*, op. cit., p. 320

LE HIR A., *Pharmacie galénique*, Masson, 1992, 385 p.

1351 • CA Poitiers, 4 décembre 1986

• D'ailleurs, il y a un demi-siècle de cela Jacques BERNAYS et Colette HAUSER estimaient qu'un produit constitue un médicament dès lors qu'il est vendu comme moyen de prévenir ou de soigner les maladies, compte tenu des affirmations du vendeur « *mais ces affirmations sont inutiles si l'emploi thérapeutique résulte implicitement de la forme sous laquelle le produit est vendu* ». - BERNAYS J. et HAUSER C., La définition juridique du médicament, *JCP Ed. G.*, 1958.I.1456

suyant que le médicament est destiné à être utilisé par voie orale<sup>1352</sup>, par voie parentérale<sup>1353</sup>, par voies transmuqueuses<sup>1354</sup> ou par voie cutanée<sup>1355</sup>, le médicament étant au final multiforme<sup>1356</sup>.

Si ce n'est qu'en pratique 70% à 80% des médicaments ont une voie d'administration orale, avec un choix majoritaire du galéniste pour les gélules et comprimés qui « *ont comme avantages de bien se conserver, de convenir aux traitements ambulatoires et de pouvoir être fabriqués industriellement avec précision et avec de très hauts rendements* »<sup>1357</sup>.

---

1352 Ainsi par voie orale, le médicament pourra avoir une forme solide (« *poudres, paquets, sachets, cachets, capsules et gélules, pilules, granules, granulés, tablette, pâte officinale, pastilles, comprimés* »), ou liquide (« *solutions, tisanes, suspensions, émulsions* »). - AIACHE J-M., BEYSSAC E., CARDOT J-M, HOFFART V., RENOUX R., *Initiation à la connaissance du médicament*, 5ème édition, Masson, 2008, p. 22

1353 • Par voie parentérale, le médicament peut prendre la forme de préparations injectables liquides (« *solutions, émulsions, suspensions* ») ou solides (« *implants* »). - Ibid., p. 23

• V. Supra § 35

1354 Par voies transmuqueuses, nous pouvons distinguer différentes formes galéniques à savoir pour :

- les muqueuses buccales, perlinguales, buccopharyngée : la forme liquide (« *solutions pour gargarisme, pour bain de bouche, liquide pour instillation ou pulvérisation buccale* »), la forme solide (« *comprimés à sucer, comprimés sublinguaux, gingivaux, capsules buccales, préparations muco-adhésives, granules et plantes homéopathiques* »).

- la muqueuse oculaire : « *les préparations liquides pour instillation ou pulvérisation oculaire, les préparations oculaire semi-solides (pommade oculaire), les poudres, le liquide pour lavage oculaire, les tampons* ».

- la muqueuse nasale : « *les liquides pour instillation ou pulvérisation nasale présentées en flacons spéciaux, les préparations nasales semi-solides (pommades nasales), les poudres nasales, les solutions pour lavage nasale, les bâtons* ».

- la muqueuse pulmonaire : « *les préparations pour inhalation* »

- la muqueuse rectale : « *les émulsions et suspensions rectales (lavements), les suppositoires, les capsules rectales,...* »

- la muqueuse vaginale : « *les ovules, les capsules vaginales, les mousses, les tampons,...* » - Ibid.

1355 Par voie cutanée, les formes médicamenteuses sont « *les préparations semi-solides pour application locale (pommades, crèmes, gels, pâtes,...), les préparations liquides (solutions, shampoings, lotions, liniment,...), les cataplasmes, les formes adhésives cutanées (patches)* ». - Ibid.

1356 • Médicaments qui avant de prendre leur forme finale se sont vu ajouter des excipients qui ont pour objectif d'être inertes pour la substance active tout en lui conférant des avantages primordiaux (stabilité, fluidité, sapidité,...).

• Parmi les excipients les plus utilisés, nous pouvons trouver :

« - *Les excipients liquides : eau, alcool éthylique, propylène-glycol, glycérine.*

- *Les glycérides : huiles végétales, etc.*

- *Les cires : cire blanche, lanoléine, cire de carnauba, etc.*

- *Les hydrocarbures et silicones : huiles de vaseline, paraffine, huiles de silicones, etc.*

- *Les sucres, dérivés des sucres et macromolécules hydrophiles : saccharose, lactose, sorbitol, amidons, gommes (arabique, adragante...), alginates, cellulose et dérivés (méthylcellulose), protéines (gélatines...), produits de synthèse (polyvidone), etc.*

- *Les produits minéraux : silice, talc, silicates divers (kaolin, bentonites...), oxyde de titane, etc.*

- *Les surfactifs : surfactifs ioniques (anioniques et cationiques) et surfactifs non ioniques, etc* ». - La Gazette du laboratoire, mai 1998

• V. sur le choix des excipients : « *Pour les excipients, ce que le galéniste recherche avant tout c'est l'inertie chimique et l'innocuité. Pour avoir le maximum de garanties, il cherchera à n'utiliser que des produits de composition chimique connue et fixera avec rigueur les taux d'impuretés admissibles. Le choix s'oriente donc en priorité vers les substances auxiliaires qui font l'objet d'une monographie à la pharmacopée.*

*Pour ce qui est des précisions sur leurs propriétés physiques et mécaniques, des progrès ont été réalisés grâce aux nombreux chercheurs, industriels et surtout universitaires, qui se sont fixés comme objectif l'utilisation plus rationnelle des excipients. La liste des caractéristiques qui peuvent être chiffrées, ne cessent de s'allonger : fluidité, compressibilité, pouvoir glissant, pouvoir antiadhérent...*

*Le galéniste s'intéresse particulièrement à l'influence des excipients sur la biodisponibilité. Le choix judicieux d'excipients aux caractères bien définis permet de régler la vitesse de libération du principe. Cela est vrai pour les différentes voies d'administration ». - LE HIR A., Pharmacie galénique. Bonnes pratiques de fabrication des médicaments, 8ème édition, Masson, p. 5*

1357 Ibid.

**251. D'un consommateur « moyennement avisé » ultra-protégé ...** - Or les aliments santé, et plus précisément les compléments alimentaires sont eux aussi commercialisés sous une telle forme.

Afin de déterminer si en présence d'un produit présenté de la sorte le consommateur moyen estimait qu'il s'agissait d'un médicament, le juge a longtemps recouru à la méthode du faisceau d'indices<sup>1358</sup> en le protégeant extensivement comme en témoigne notamment sa décision dans l'affaire *Van Bennekom* à l'occasion de laquelle il a qualifié de médicaments les préparations vitaminées sous forme de tablettes, pilules ou cachets, que le requérant vendait pourtant sans la moindre allégation de propriétés curatives ou préventives<sup>1359</sup>.

**252. ... A un consommateur attentif** - Néanmoins cette protection fait désormais partie du passé cette vérification n'ayant même plus lieu d'être dans la mesure où les aliments santé et plus particulièrement les compléments alimentaires<sup>1360</sup> peuvent être commercialisés, conformément à l'article 2.a de la directive 2002/46/CE du 12 juillet 2002, sous forme de doses, c'est-à-dire de « *gélules, pastilles, comprimés, pilules et autres formes similaires, sachets de poudre, ampoules de liquide, flacons munis d'un compte-gouttes et autres formes analogues de préparations liquides ou en poudre* ». Cette forme galénique n'est donc plus l'exclusivité des seuls médicaments, une telle situation ne pouvant raisonnablement échapper au consommateur, la CJCE estimant que cet unique indice ne peut désormais plus conférer au produit litigieux la qualité de médicament par présentation (« *un grand nombre de produits alimentaires étant proposés sous cette forme afin de rendre leur absorption plus confortable par les consommateurs* »<sup>1361</sup>), seul le conditionnement pouvant alors caractériser une présentation matérielle galénique (§2).

---

1358 « La CJCE s'oriente nettement dans cette direction en cherchant à augmenter le nombre d'hypothèses de qualification du médicament, notamment par le recours à la technique du faisceau d'indices. Elle cherche ainsi à établir une grille d'analyse qui lui permet de rendre compte des diverses possibilités de présentation du médicament ». - CADEAU E. et RICHEUX J-Y, Le juge communautaire et le médicament, PA, 15 janvier 1996, p. 4

1359 M. Van BENNEKOM pensait être dans son bon droit au regard de la loi néerlandaise sur l'approvisionnement en médicaments selon laquelle : « On entend par médicaments : Toute substance ou composition qui est destinée à être utilisée ou qui est décrite ou recommandée d'une quelconque manière comme étant propre à :

- 1) guérir, soigner ou prévenir une affection, une maladie, un symptôme, une douleur, une blessure ou une infirmité chez l'homme.
- 2) restaurer, corriger ou modifier le fonctionnement d'organes chez l'homme.
- 3) établir un diagnostic médical par l'administration ou l'utilisation chez l'homme ».

1360 Seuls produits alimentaires dont la forme matérielle était source d'ambiguïté.

1361 CJCE, 15 novembre 2007, *Commission c/Allemagne*, Affaire C-319/05, Rec. I-9811, Point 53



## §2 . LE CONDITIONNEMENT DU PRODUIT

Dans sa décision du 21 mars 1991, la CJCE a été amenée à préciser que « *la forme doit s'entendre non seulement de celle du produit lui-même (tablettes, pilules ou cachets), mais aussi du conditionnement du produit qui peut tendre, pour des raisons de politique commerciale, à le faire ressembler à un médicament* »<sup>1362</sup>.

**253. Le conditionnement primaire** - Un conditionnement qui inclut tout à la fois le conditionnement primaire, c'est-à-dire « *le récipient ou toute autre forme de conditionnement qui se trouve en contact direct avec le médicament* »<sup>1363</sup>.

**254. L'emballage extérieur** - Mais aussi d'une part l'emballage extérieur (c'est-à-dire « *l'emballage dans lequel est placé le conditionnement primaire* »<sup>1364</sup>) qui selon l'article 54 du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain, doit porter les mentions suivantes :

- « a) *la dénomination du médicament, suivie de la dénomination commune lorsque le médicament ne contient qu'une seule substance active, et que sa dénomination est un nom de fantaisie ;*
- b) la composition qualitative et quantitative en substances actives par unités de prise ou, selon la forme d'administration, pour un volume ou un poids déterminé, en utilisant les dénominations communes ;*
- c) la forme pharmaceutique et le contenu en poids, en volume ou en unités de prises ;*
- d) une liste des excipients qui ont une action ou un effet notoire ;*
- e) le mode d'administration et, si nécessaire, la voie d'administration ;*
- f) une mise en garde spéciale selon laquelle le médicament doit être maintenu hors de portée des enfants ;*
- g) une mise en garde spéciale, si elle s'impose pour le médicament ;*
- h) la date de péremption en clair (mois/année) ;*
- i) les précautions particulières de conservation ;*

---

<sup>1362</sup> CJCE, 21 mars 1991, *Delattre*, Affaire C-369/88, Rec. I-01487, Point 40

<sup>1363</sup> • Article 1.23 du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain

• Selon l'article 55.2 de ce même Code : « *Lorsqu'ils sont contenus dans un emballage extérieur, les conditionnements primaires qui se présentent sous forme de blister doivent porter au moins les mentions suivantes : la dénomination du médicament ; le nom du titulaire de l'autorisation de mise sur le marché ; la date de péremption ; le numéro du lot de fabrication* ». L'article 55.3 précisant que « *les petits conditionnements primaires sur lesquels il est impossible de mentionner les informations prévues (...) doivent porter au moins les mentions suivantes : la dénomination du médicament et, si nécessaire, le dosage et la voie d'administration, le mode d'administration, la date de péremption, le numéro du lot de fabrication, le contenu en poids, en volume ou en unités* ».

<sup>1364</sup> Article 1.24 du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain

- j) les précautions particulières d'élimination des médicaments non utilisés ou des déchets dérivés des médicaments ;
- k) le nom et l'adresse du titulaire de l'autorisation de mise sur le marché ;
- l) le numéro de l'autorisation de mise sur le marché ;
- m) le numéro du lot de fabrication ;
- n) pour les médicaments d'automédication, l'indication d'utilisation ».

**255. La notice** - Ainsi que d'autre part la notice (c'est-à-dire la « notice d'information pour l'utilisateur, qui accompagne le médicament »<sup>1365</sup>) sur laquelle doit notamment figurer en plus des mentions exigées pour l'emballage extérieur : la catégorie pharmaco-thérapeutique ou le type d'activité dans des termes aisément compréhensibles pour le patient, les indications thérapeutiques, une énumération des informations nécessaires avant la prise du médicament (contre-indications, précautions d'emploi appropriées, interactions médicamenteuses et autres interactions susceptibles d'affecter l'action du médicament), ou bien encore les instructions nécessaires et habituelles pour une bonne utilisation (posologie, fréquence de l'administration, durée du traitement, action à entreprendre en cas de surdosage, attitude à adopter au cas où l'administration d'une ou plusieurs doses a été omise)<sup>1366</sup>.

**256. Une source de confusion volontairement négligée** - Est-ce là à considérer que la présence d'une ou de seulement certaines de ces mentions susvisées est suffisamment probante pour conclure immédiatement à la qualification du produit concerné en médicament ?

Selon nous deux catégories d'informations doivent être différenciées.

Celles ne pouvant raisonnablement semer le doute dans l'esprit d'un consommateur moyen dans la mesure où elles se retrouvent tout autant sur l'emballage des produits alimentaires à l'image par exemple de la date de péremption, du numéro de lot de fabrication, du poids du produit, ou bien encore des indications de conservation.

Et toutes les autres qui à l'inverse caractérisent exclusivement un médicament.

Ce conditionnement du produit est donc un critère soit inopérant, soit décisif. Tout du moins en théorie, car en pratique, le risque étant bien trop élevé pour les professionnels de l'alimentaire de voir cette source de confusion être rapidement considérée comme une revendication implicite de propriétés

---

<sup>1365</sup> Article 1.26 du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain

<sup>1366</sup> Article 57 du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain

curatives ou préventives à l'égard des maladies humaines, qu'ils privilégient le recours aux allégations qui elles, sont plus propices aux incertitudes tant du consommateur que du juriste et qui en conséquence doivent retenir tout particulièrement notre attention (**Section Deuxième**).

## SECTION II . LA REVDICATION DE PROPRIETES CURATIVES OU PREVENTIVES, ELEMENT ACTUEL DE DISTINCTION ENTRE L'ALIMENT-SANTE ET LE MEDICAMENT

Nous l'avons vu, selon le Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain et plus spécifiquement selon son article 1.2.b, le médicament par fonction doit s'entendre par « *toute substance ou composition pouvant être utilisée chez l'homme ou pouvant lui être administrée en vue soit de restaurer, de corriger ou de modifier des fonctions physiologiques en exerçant une action pharmacologique, immunologique ou métabolique, soit d'établir un diagnostic médical* ».

Des termes qui divergent dans le critère de la présentation qui se fonde pour sa part sur des propriétés curatives ou préventives à l'égard des maladies humaines<sup>1367</sup>.

Mais si une telle différence peut de prime abord être purement formelle, en réalité ses conséquences sont notables, les propriétés affiliées à la présentation étant plus restrictives que celles issues du critère fonctionnel.

Car cette présentation doit effectivement passer par un lien entre le produit présenté et une ou des maladie(s) expressément déterminée(s) (§1), ce produit s'engageant qui plus est non pas seulement à agir de manière significative au-delà du stade homéostatique mais à lutter de manière effective en amont ou en aval contre une telle maladie (§2).

Soit tant d'éléments que les aliments santé ne peuvent en tout état de cause mettre en avant.

### §1 . UNE ACTION SUR LA MALADIE HUMAINE

**257. Maladie et santé** - Dans le cadre de la caractérisation de la présentation thérapeutique, la maladie<sup>1368</sup> est donc un axe majeur.

Or cette maladie est difficile à appréhender dans la mesure où ce terme polysémique ne fait l'objet que de définition juridique ayant vocation à s'appliquer dans des domaines bien ciblés. A l'image du Code

---

<sup>1367</sup> Article 1.2.a du Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain

<sup>1368</sup> Le terme de maladie est issu du latin « male habitus » signifiant mauvais état, ayant donné lieu « malabde » vers 980 puis maladie et malade en 1156.

de la sécurité sociale<sup>1369</sup> qui énumère les maladies professionnelles. Ou bien encore de l'article 3 de la loi fédérale suisse du 6 octobre 2000 sur la partie générale du droit des assurances selon lequel « est réputée maladie toute atteinte à la santé physique, mentale ou psychique qui n'est pas due à un accident et qui exige un examen ou un traitement médical ou provoque une incapacité de travail ».

C'est la raison pour laquelle la CJCE a estimé que le seul recours souhaitable pour cerner cette maladie est de se référer, selon ses propres termes, aux « définitions les plus communément admises sur le fondement des connaissances scientifiques »<sup>1370</sup>.

Fort de cette recommandation et à défaut de citer HIPPOCRATE, père de la Médecine dont la perception en la matière ne nous semble guère adaptée au contexte actuel<sup>1371</sup>, nous allons alors nous tourner vers la nosologie<sup>1372</sup>, science de l'étude des classifications des maladies<sup>1373</sup>.

**258. Etiologie - Pathogénie - Sémiologie** - Pour y apprendre d'une part que la maladie ne doit pas être considérée comme l'ensemble des altérations de la santé<sup>1374</sup>, cette dernière n'étant pas le contraire de la maladie mais s'avérant être bien plus large, l'OMS l'assimilant à « un état de complet bien-être physique, mental et social » qui « ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité »<sup>1375</sup>.

Et d'autre part que la maladie a des causes (étiologie), des symptômes/signes (sémiologie), et entre les

---

1369 L'article L461-1 du Code de la sécurité sociale prévoit la mise en place dans l'annexe IV de ce Code, de l'ensemble des maladies professionnelles au travers de leur désignation, du délai de prise en charge, et d'une liste indicative de travaux susceptibles de provoquer ces maladies, annexe qui est soumise régulièrement à révisions à l'instar de celle issue du décret n°2009-56 du 15 janvier 2009 (JORF, 16 janvier 2009).

1370 CJCE, 21 mars 1991, *Delattre*, Affaire C-369/88, Rec. I-1487, Point 40

1371 « Effectivement selon lui, la maladie est « un mélange incorrect des humeurs (...). La bonne santé et la maladie sont la conséquence du mélange respectivement correct ou incorrect des humeurs et c'est la nature qui se charge de leur équilibre. La cause de ce déséquilibre réside dans votre mode de vie. Je vous prescris l'arme la plus efficace dans l'art de guérir : la diète. Si cela n'y fait rien, je vous donnerai des médicaments, vous déclencherai une diarrhée ou des vomissements, ou encore procéderai à une saignée ».

• La définition qu'en donne Emile LITTRE est également guère « exploitable », celui-ci la considérant comme une « altération organique ou fonctionnelle de la santé considérée dans son ensemble comme une entité définissable ».

• Et que dire de la vision de FREUD pour qui les maladies humaines « peuvent sans exception s'expliquer par des processus psychiques inconscients. L'état pathologique est causé par le souvenir inconscient d'un traumatisme psychique vécu antérieurement, voire plusieurs années auparavant. Sans doute avons-nous oublié le trauma lui-même, mais en se transmettant dans l'un des organes à travers le système nerveux végétatif, celui-ci a formé la maladie. Pratiquement chaque maladie peut se développer ainsi : hypertension, ulcère à l'estomac, asthme, myome ou encore migraine, dystonie neurovégétative et insomnie. Si nous réussissons à localiser le traumatisme psychique ayant provoqué le mal et que nous arrivons à l'effacer de la psyché, nous pourrions alors nous libérer de la névrose, donc de la maladie physique elle-même ».

1372 V. BARIETY J., BARIETY M., BONNIOT R., *Nosologie*, Masson, 1967, 669 p.

1373 La nosographie est quant à elle l'étude des classifications en elles-mêmes.

1374 V. BOYER A. et BOYER D., *Traité des maladies chirurgicales et des opérations qui leur conviennent*, 1884, p. 145

1375 Préambule de la Constitution de l'OMS signée le 22 juillet 1946

deux un mécanisme la provoquant (pathogénie), tous devant lui être assimilés dès lors qu'ils sont précis et non abstraits.

Par maladie, premièrement, nous devons donc entendre ses causes qui sont « internes »<sup>1376</sup> à l'organisme et qui peuvent être soit directement responsables de la maladie comme les agents pathogènes des maladies dites infectieuses, ou qui peuvent favoriser l'émergence de la maladie comme l'hérédité.

Des causes qui peuvent être uniques pour une maladie comme le méningocoque dans le cas de la méningite cérébrospinale, multiples comme notamment la diminution globale du nombre de lymphocytes circulants et la réduction du débit sanguin cérébral pour la maladie d'Alzheimer, ou enfin inconnues dans quel cas nous sommes en présence de maladies idiopathiques<sup>1377</sup>.

Deuxièmement, outre ses causes, doivent être assimilés à la maladie le déroulement et le processus mis en place dans l'organisme pour y aboutir.

Ainsi que, troisièmement, ses signes qui constituent les manifestations objectives de la maladie relevées par le médecin par le biais d'un examen physique ou para-clinique (radiographie, prise de sang,...), mais aussi ses symptômes qui eux sont issus d'une appréciation non plus objective mais subjective des effets ressentis par le patient et qui ne doivent pas être confondus avec un trouble

---

1376 L'OMS a établi une Classification International des Maladies (CIM), pour les seules maladies étant causes de morbidité et de mortalité pour les êtres humaines à travers le monde.

Alors que ce CIM est régulièrement révisé, et que nous en sommes actuellement à sa dixième édition, le CIM-10 fait référence aux maladies infectieuses et parasitaires (chapitre 1), aux tumeurs (chapitre 2), aux troubles du système immunitaire (chapitre 3), aux maladies endocriniennes, nutritionnelles et métaboliques (chapitre 4), aux troubles mentaux du comportement (chapitre 5), aux maladies du systèmes nerveux (chapitre 6), aux maladies de l'œil et de ses annexes (chapitre 7), aux maladies de l'oreille et de l'apophyse mastoïde (chapitre 8), aux maladies de l'appareil circulatoire (chapitre 9), aux maladies de l'appareil respiratoire (chapitre 10), aux maladies de l'appareil digestif (chapitre 11), aux maladies de la peau et du tissu cellulaire sous-cutané (chapitre 12), aux maladies du système ostéo-articulaire, des muscles et du tissu conjonctif (chapitre 13), aux maladies de l'appareil génito-urinaire (chapitre 14), à la grossesse et l'accouchement (chapitre 15), à certaines affections dont l'affection se situe dans la période périnatale (chapitre 16), aux malformations congénitales et anomalies chromosomiques (chapitre 17), aux symptômes, signes et résultats anormaux d'examens cliniques et de laboratoire (chapitre 18), aux lésions traumatiques, empoisonnements et certaines autres conséquences de causes externes (chapitre 19), aux causes externes de morbidité et de mortalité (chapitre 20), aux facteurs influant sur l'état de santé et aux motifs de recours aux services de santé (chapitre 21).

Néanmoins dans ce cadre nous pouvons trouver comme causes externes à la maladie, notamment dans le chapitre 20 du CIM-10, « *les accidents de transport terrestre, par eau, aérien, par voie spatiale (!), les chutes, l'exposition à des forces mécaniques inertes, l'exposition à des forces animées, la noyade submersion accidentelles, l'exposition à la fumée, au feu et aux flammes, le contact avec une source de chaleur et des substances brûlantes, le contact avec des animaux venimeux et des plantes vénéneuses...* » qui ne peuvent bien évidemment être considérés dans « notre » étiologie.

D'où la précision suivant laquelle ces causes doivent provenir de l'organisme lui-même.

1377 « *Dans la pluralité des cas, la maladie consiste dans la perturbation fonctionnelle d'un organe malade, mais dans beaucoup de cas aussi, il ne nous est pas donné d'indiquer exactement quel est l'organe malade, et en quoi consiste la maladie. Mon opinion personnelle, qui me conduit à ne pas admettre de maladie sans organe malade, doit cependant céder à ces faits, qui prouvent sans réplique que, malgré le trouble manifesté dans la santé, nous ne pouvons dire la cause de ce trouble* ». - BOYER A. et BOYER D., *Traité des maladies chirurgicales et des opérations qui leur conviennent*, op cit., p. 145

physiologie normal<sup>1378</sup>.

**259. Des précisions supplémentaires** - C'est donc à partir de ce « triptyque » que la maladie doit être caractérisée.

Avec la prise en compte du nom même de la maladie<sup>1379</sup>. Avec une adaptation à l'évolution temporelle et sociale puisque les causes de la maladie, ses conséquences, et leur relation sont en perpétuelles mutations, le tabagisme<sup>1380</sup> et l'obésité<sup>1381</sup> en étant les exemples idoines.

Et au travers d'une appréhension ciblée, excluant *de facto* la santé générale comme nous l'avons déjà signalé mais également les causes et les symptômes pouvant être communs à diverses maladies dès lors qu'ils ne sont pas rattachés expressément à l'une d'entre elle. Et pour cause, la présentation thérapeutique ne peut être admise que si est également mise en évidence la capacité du produit à faire face à une maladie clairement identifiée (§2).

## §2 . UNE ACTION DE PREVENTION OU DE GUERISON

**260. Une maladie, un produit aux propriétés préventives ou curatives : un lien entre les deux -**

Pour que le consommateur perçoive le produit comme un médicament, il faut que celui-ci soit présenté comme ayant des propriétés préventives ou curatives vis-à-vis d'une unique maladie.

Ce qui signifie que constituent des médicaments les produits présentés comme ayant des propriétés de

---

1378 Une différence qui est loin d'être systématiquement aisée comme l'a mis en évidence le juge communautaire dans l'affaire Delattre à propos d'une sensation de fatigue puisque selon lui « *de tels états ou sensations sont en eux-mêmes ambigus. Ils peuvent être le symptôme d'une maladie et, rapprochés d'autres règles cliniques, révéler un état pathologique. Ils peuvent également, être une fatigue passagère ou un besoin de nourriture, être dépourvu de toute connotation pathologique* » - CJCE, 21 mars 1991, *Delattre*, Affaire C-369/88, Rec. I-1487, Point 34

1379 C'est-à-dire le nom même de la maladie et non son appellation familière. Ainsi dans son ouvrage de « *nosologie méthodique* », François BOISSIER DE SAUVAGES expliquait à son époque qu'il convient d'exclure « *le défaut d'appétit* » pour l'anorexie, « *la fureur utérine* » pour la nymphomanie, l'« *ennui de la vie* » pour la dépression, « *la faim canine* » pour la boulimie, ou bien encore « *la déjection fréquente* » pour la diarrhée,... - BOISSIER DE SAUVAGES, *Nosologie méthodique*, 1771, 860 p.

1380 • La loi du 10 juillet 1976 (JORF, 10 juillet 1976, pp. 4148 et s.) relative à la lutte contre le tabagisme a effectivement considéré le tabagisme comme une maladie.

• D'ailleurs il ressort de l'article L.5121-2 du CSP que « *sont considérés comme médicaments les produits présentés comme supprimant l'envie de fumer ou réduisant l'accoutumance au tabac* ».

1381 En effet, en 1997, l'OMS a défini l'obésité comme une maladie.

réduction des risques d'apparition de cette maladie.

Comme ayant des propriétés de rétablissement, de modification, de correction de fonctions de l'organisme ou de cellules de l'organisme en permettant ainsi de guérir cette maladie.

Et comme ayant des propriétés prophylactiques secondaires, autrement dit empêchant la rechute suite à cette maladie.

**261. L'interdiction de mention indirecte** - Et ce que cette présentation soit directe en se trouvant sur le produit, ou indirecte (publicité jointe dans un livre<sup>1382</sup>, article de presse<sup>1383</sup>, message publicitaire<sup>1384</sup>, etc.) puisque le fait de présenter de telles mentions par des moyens interposés ne peut dédouaner le producteur ou le distributeur.

D'ailleurs dans l'affaire *Ter Voort*<sup>1385</sup>, alors que M. Ter Voort vendait des tisanes en ne mentionnant aucune propriété thérapeutique, mais que parallèlement les consommateurs pouvaient demander à une fondation des prospectus mettant en avant une telle fonction, le juge communautaire a considéré que le produit ne peut échapper à une qualification en médicament que si ces informations thérapeutiques sont diffusées pour le compte d'un tiers indépendant au fabricant ou au vendeur<sup>1386</sup>.

Et donc qu'en dehors de ce cas, la teneur de toute présentation textuelle d'un produit peut influencer sur son appréhension juridique, d'où la nécessité de l'analyser si besoin est.

---

Une analyse qui est empreinte de moins d'opacité que le critère fonctionnel puisque l'utilisation de la réduction des risques d'apparition ou de guérison de la maladie tranche avec la simple action allant au-delà du fonctionnement physiologique, même si la frontière avec ce dernier et l'aspect préventif demeure toujours malaisée.

---

1382 Crim, 18 octobre 2005, Pourvoi n°04-84.946

1383 Crim, 29 avril 1996, Pourvoi n°95-82.823

1384 Crim, 22 mars 2005, Pourvoi n°04-81.006

1385 • CJCE, 28 octobre 1992, *Ter Voort*, Affaire C-219/91, Rec. I-05485

• V. sur cette décision : CHAVRIER G., *Légalité de la suspension de produits qualifiés de médicaments par l'AFSSAPS et de compléments alimentaires dans d'autres Etats membres*, *JCP Ed A.*, 2003.I.1260

1386 Ce qui n'était pas le cas en l'espèce.



Puisque de la même manière la notion de maladie dont s'affranchit le critère fonctionnel constitue un réel point de repère d'autant qu'elle se doit d'être ciblée, même si sa dimension étiologique aurait mérité des précisions supplémentaires.

Dès lors en partant du postulat selon lequel un produit a une fonction nutritive et non thérapeutique, et alors que comme nous avons pu le voir ses autres aspects formels (forme matérielle, conditionnement,...) ne sont pas problématiques<sup>1387</sup>, voyons par conséquent et à titre exclusif les allégations dont il peut faire l'objet pour qu'il puisse encore être qualifié d'aliment en ayant une présentation conforme à sa fonction.

---

<sup>1387</sup> V. Article 2.1.b de la directive 2000/13/CE ; Article 6.2 de la directive 2002/46/CE ; Article 8 de la directive 2009/39/CE.



## CHAPITRE 1

### LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE, REGLES FONDAMENTALES DE PRESENTATION

---

*« Il n'y a pas beaucoup de maux que les mots ne peuvent guérir »*

DANIEL DESBIENS

**262. Les aliments concernés** - Hormis le cas spécifique des boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume<sup>1388</sup>, toutes les denrées peuvent faire l'objet d'allégations<sup>1389</sup> nutritionnelles et de santé<sup>1390</sup>.

Et ce, qu'elles soient mises sur le marché pour des mangeurs à titre privé, ou qu'elles soient destinées à l'approvisionnement des restaurants, hôpitaux, écoles, cantines et autres collectivités similaires.

Qu'elles soient importées ou produites dans le pays de mise sur le marché.

Qu'elles soient des denrées de consommation courantes ou des denrées soumises à des directives

---

<sup>1388</sup> Effectivement ces boissons ne peuvent faire l'objet d'allégations de santé, tandis que les allégations nutritionnelles autorisées à leur égard doivent exclusivement porter sur leur faible teneur en alcool ou sur la réduction de la teneur énergétique. - Article 4.3 du règlement (CE) n°1924/2006

<sup>1389</sup> Des allégations que le Codex Alimentarius définit génériquement comme « toute représentation qui énonce, suggère ou implique qu'un aliment présente des avantages particuliers dus à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa fabrication, sa préparation, sa composition, ou toute caractéristique distinctive ». - Directives générales Codex concernant les allégations, CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991)

Et qui ne doivent pas être confondues avec les dénominations légales de vente du produit, ou les marques, mentions valorisantes, ou autres signes d'identification de la qualité et de l'origine.

<sup>1390</sup> L'article 1.5 du règlement (CE) n°1924/2006 dispose en effet que :

« Le présent règlement s'applique sans préjudice des dispositions communautaires suivantes :

- a) la directive 89/398/CEE et les directives adoptées en ce qui concerne les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ;
- b) la directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'exploitation et la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles ;
- c) la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ;
- d) la directive 2002/46/CE ».

Et le considérant 22 de préciser à propos des DDAP que « les conditions applicables aux allégations telles que « sans lactose » ou « sans gluten », qui s'adressent à un groupe de consommateurs présentant des troubles spécifiques, devraient être traitées dans la directive 89/398/CEE du 3 mai 1989 ».

spécifiques qui s'appliquent en cas de prescriptions contradictoires ou différentes (DDAP, compléments alimentaires, eaux minérales naturelles et eaux destinées à la consommation humaine).

**263. Les allégations concernées** - Toutes peuvent faire l'objet de mentions qui « *affirment, suggèrent ou impliquent qu'une denrée possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie qu'elle fournit, qu'elle fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou qu'elle ne fournit pas, et/ou les nutriments et autres substances qu'elle contient, contient en proportion moindre ou plus élevée, ou ne contient pas* »<sup>1391</sup> (allégation nutritionnelle).

Ou qui « *affirment, suggèrent ou impliquent l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants, et d'autre part, la santé* »<sup>1392</sup> (allégation de santé).

Tout du moins si ces mentions sont conformes aux dispositions du règlement (CE) n°1924/2006 imposant aux professionnels voulant y recourir de n'utiliser que certaines terminologies limitativement autorisées (**Section Deuxième**), mais également de les accompagner au préalable d'un étiquetage spécifique<sup>1393</sup> (**Section Première**), et ce, afin que le consommateur « *moyen normalement informé* »<sup>1394</sup> soit à même de comprendre que le produit n'a pas de fonction thérapeutique mais peut exclusivement lui apporter un bénéfice nutritionnel ou de santé.

---

1391 Article 2.4.b du règlement (CE) n°1924/2006

1392 Article 2.4.c du règlement (CE) n°1924/2006

1393 Le considérant 3 du règlement (CE) n°1924/2006 mentionne que ce dispositif vise justement à « *compléter les principes généraux énoncés dans la directive 2000/13/CE et à établir des dispositions spécifiques relatives à l'emploi d'allégations nutritionnelles et de santé concernant des denrées alimentaires destinées à être fournies en tant que telles au consommateur* ».

1394 V. Supra NBP 1349

## SECTION I . L'ETIQUETAGE, PRE-REQUIS A TOUTE UTILISATION D'ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES OU DE SANTE

L'étiquetage portant sur les denrées alimentaires alléguées doit aider le consommateur à avoir une perception davantage éclairée du bénéfice non thérapeutique présenté.

D'où l'instauration d'un étiquetage nutritionnel qui est obligatoire pour tous ces produits (§2).

Mais encore faut-il, pour que cette exigence puisse être remplie, que les mesures de la directive 2000/13/CE du 20 mars 2000<sup>1395</sup> portant sur l'étiquetage commun à l'ensemble des denrées alimentaires soient elles aussi préalablement respectées (§1), un aliment faisant l'objet d'allégations nutritionnelles ou de santé ne pouvant être mis sur le marché que si ces règles d'étiquetage générales sont également appliquées.

### §1 . LES INFORMATIONS SANITAIRES

Tout aliment doit faire l'objet d'un étiquetage, l'article 3.1 de la directive 2000/13/CE disposant que doivent figurer sur l'ensemble des aliments préemballés<sup>1396</sup>, dans la langue officielle<sup>1397</sup> de l'Etat

---

1395 • Directive 2000/13/CE du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (JOCE n°L109, 6 mai 2000, pp. 29-42) et abrogeant la directive 79/112/CEE du 18 décembre 1978 (JOCE, 8 février 1979, pp. 1-14).

• V. Conseil National de l'Alimentation, Avis (25 juin 2002) n°37 sur l'information des consommateurs relative aux denrées alimentaires, 60 p.

• V. sur l'étiquetage des aliments:

SOROSTE A., Etiquetage, présentation et publicité des aliments : nouvelle directive, OQ, 1er juin 2000, pp. 2-3

SADOT A-C., *L'étiquetage des denrées alimentaires : une difficile conciliation entre libre circulation des marchandises et protection du consommateur*, Mémoire de Master Recherche de Droit communautaire, Lyon III, 2002

DE BROSSE A.

- *L'étiquetage des denrées alimentaires : règles générales, mentions obligatoires, mentions interdites*, Tome 1, Dunod, 2002, 391 p.

- *L'étiquetage des denrées alimentaires : mentions valorisantes, pratique de l'étiquetage*, Tome 2, Dunod, 2002, 328 p.

GAUTHIER G., *La liste des ingrédients des denrées alimentaires préemballées*, Thèse (Médecine) Toulouse III, 2003

HUMIERE J., Un aperçu de la législation communautaire relative à l'étiquetage des denrées alimentaires, *L'Observateur de Bruxelles*, 1er mars 2006, pp. 6-10

1396 • Selon l'article 1.3.b de la directive 2000/13/CE on doit entendre par denrée alimentaire préemballée : « l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ».

• V. sur l'étiquetage des denrées alimentaires non préemballées, à savoir notamment les rayons de vente traditionnelle à la coupe dans les grandes et moyennes surfaces, les produits vendus en vrac en libre service, la restauration hors foyer, la vente à emporter : Article 14 de la directive 2000/13/CE ; Conseil National de l'Alimentation, Avis (25 juin 2002) n°37 sur l'information des consommateurs relative aux denrées alimentaires, op. cit., pp. 19-20

membre de commercialisation, et de manière lisible<sup>1398</sup> et indélébile : la dénomination de vente<sup>1399</sup> suivant la réglementation en vigueur<sup>1400</sup>, dénomination qui est indépendante de la marque<sup>1401</sup> ; la quantité nette en unités de volume (litre, centilitre, millilitre) pour les produits liquides et en unités de masse (kilogramme, gramme, milligramme) pour les produits solides<sup>1402</sup> ; la liste des ingrédients<sup>1403</sup> et la mise en évidence par ordre décroissant de l'importance de ces derniers dans le produit final<sup>1404</sup> ; le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur<sup>1405</sup> ; le lieu d'origine du produit ou de provenance dans les cas où l'omission de cette mention est susceptible d'induire le consommateur

---

1397 • Pour la France, il ressort de la loi n°94-665 du 4 août 1994 (JORF, 5 août 1994, pp. 11392 et s.) que l'emploi de la langue française est obligatoire.

- Néanmoins, certaines abréviations sont acceptés comme UHT qui signifie Upérisation à Haute Température (V. Circulaire 23 août 1985)
- De même certaines exceptions sont également autorisées pour l'utilisation de termes intraduisibles, pour l'utilisation de termes autorisées sans traduction particulièrement pour des aliments étrangers, connus et perçus tels quels par la population française, à l'image de la paella, du couscous, de la pizza et plus récemment du kebab (ou encore du whisky et du parmesan qui ont quant à eux une dénomination étrangère protégée).
- V. BERNARDEAU L., Etiquetage et langue française : les enseignements de l'arrêt Casino, CCC, juillet 2001, Chron. n°10, pp. 4-5
- VOISSET E. et NOSSEREAU M., Etiquetage des denrées alimentaires : l'assiette ne sera pas qu'anglaise ?, PA, 14 février 2003, pp. 6 et s.

1398 • Pour les produits où la surface d'étiquetage est inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, et afin de faciliter leur lisibilité sont seulement exigées : la dénomination de vente, la quantité nette, la date limite de consommation, et si besoin est une mention de leurs allergènes.

- Pour ce qui est de l'étiquetage des aliments vendus par correspondance, et ceux commercialisés à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou destinés à être livrés aux collectivités, des mesures spécifiques les régissent.

1399 Devant être entendue comme « la dénomination prévue pour cette denrée dans les dispositions communautaires qui lui sont applicables », la dénomination de vente ne peut consister en une marque de fabrication ou de commerce ou une dénomination de fantaisie, tandis qu'elle se doit absolument d'indiquer l'état physique du produit ou le traitement spécifique qu'elle a subi.

1400 Règlementation nationale, communautaire, ou codes d'usage.

1401 La seule marque ne peut apparaître, le défaut de dénomination de vente étant constitutif d'une faute : V. Crim, 26 janvier 1987 (Pourvoi n°86-92.026).

1402 • Pour les escargots et les huîtres, la seule référence aux unités avec l'indication du calibre est possible.

- S'il existe un liquide de couverture, le poids net égoutté doit être donné.
- S'il y a plusieurs préemballages et que tous ont le même poids, la quantité nette de chacun, et le nombre total de préemballage.
- Mais tous les aliments ne sont pas concernés par ces mesures certains étant dispensés de cette indication quantitative à savoir : les produits en quantité inférieure à 5 g (ou à 5 ml) à l'exception des épices et des plantes ; les chocolats dont le poids net est inférieur à 50 g et qui sont vendues à la pièce ; les confiseries dont le poids net est inférieur à 20 g et qui sont vendues à la pièce ; les confitures et autres gelées dont la quantité est inférieure à 50 g ; les fromages à appellation d'origine « Mont d'Or » ; les fromages fabriqués par les producteurs agricoles avec leur propre lait.

1403 • Enumérées conformément aux mesures édictées en annexes de la directive (annexe I : « catégories d'ingrédients pour lesquels l'indication de la catégorie peut remplacer celle du nom spécifique » ; annexe II : « catégories d'ingrédients qui sont obligatoirement désignés sous le nom de leur catégorie suivi de leur nom spécifique ou du numéro CE » ; annexe III : « désignation des arômes dans la liste des ingrédients »), cette indication ne concerne pas : les fruits et légumes frais n'ayant pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire ; les eaux gazeuses ; les vinaigres de fermentation dès lors qu'aucun autre ingrédient leur a été ajouté ; les fromages, beurre, laits et crèmes fermentées dès lors qu'aucun ingrédient autre que des produits lactés, enzymes et micro-organismes nécessaires à leur fabrication, leur a été ajouté ; les aliments ne comportant qu'un seul ingrédient, à condition que cette dénomination porte sur cet ingrédient ou permette de le déterminer sans confusion pour le mangeur.

- V. Articles 6.1 à 6.4 de la directive 2000/13/CE

1404 Pour les produits pour lesquels l'eau doit être ajoutée, la quantité des ingrédients à prendre en considération peut s'exprimer en fonction de leur importance une fois le produit reconstitué.

1405 Toutefois les États membres sont autorisés, pour ce qui concerne le beurre produit sur leur territoire, à n'exiger que la seule indication du fabricant, du conditionneur ou du vendeur.

en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire<sup>1406</sup>.

Tant de mentions auxquelles doivent impérativement s'ajouter<sup>1407</sup> celles relatives au choix **(A)** et aux modalités d'usage de l'aliment **(B)**, cet étiquetage visant avant toute chose de permettre aux mangeurs d'ingérer des produits sûrs.

Car si le produit peut apporter un bienfait nutritionnel ou pour la santé, encore faut-il qu'il puisse être sain.

## A . LE CHOIX DE L'ALIMENT

**264. « Ce qui est nourriture pour l'un, est un poison pour l'autre »<sup>1408</sup>** - La présentation de l'aliment doit permettre avant toute chose aux mangeurs de ne pas se tromper lorsqu'il choisit un aliment.

Puisque un aliment sain pour la très grande majorité des mangeurs peut ne pas l'être pour tous, certaines denrées pouvant par exemple être une source d'allergies chez certains mangeurs<sup>1409</sup> même lorsque les ingrédients concernés ne sont présents dans le produit fini que sous forme de traces.

---

1406 Une obligation qui porte notamment sur les fruits et légumes : V. *BID*, n°3, 1991, pp. 3-4

1407 • Si des denrées alimentaires font partie d'un lot, la directive 89/396/CEE du 14 juin 1989 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire (JOCE n°L186, 30 juin 1989, pp. 21-22) s'applique. Son article 2.1 précise en effet que la référence au lot (autrement dit « l'ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques » - Article 1-2) doit être effectuée sur chaque denrée en faisant partie.

• En revanche sont dispensés d'une telle mention :

- les produits dont l'emballage ou le récipient ont une face maximale inférieure à 10 cm<sup>2</sup> ;

- les doses individuelles de glaces alimentaires ;

- les produits agricoles qui, au départ de la zone d'exploitation, sont : vendus ou livrés à des stations d'entreposage, de conditionnement ou d'emballage ; ou acheminés vers des organisations de producteurs ; ou collectés en vue de leur intégration immédiate dans un système opérationnel de préparation ou de transformation ;

- les produits qui ne sont pas préemballés, ou qui sont emballés à la demande de l'acheteur ou qui sont préemballés en vue de leur vente immédiate.

• Concrètement cette mention est précédée par la lettre « L » (Article 3) et se trouve sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci (Article 4).

1408 PARACELSE

1409 • Allergies pouvant provoquer de l'urticaire, des problèmes gastriques, de l'asthme, voire même un choc anaphylactique mortel puisqu'à l'origine d'un arrêt cardiaque, d'une asphyxie ou d'un œdème pulmonaire.

• « Malgré la diversité des aliments consommés par l'homme, le nombre d'aliments impliqués dans la majorité des allergies alimentaires est relativement faible. On estime que 90% des allergies alimentaires correspondent à 7 aliments principaux : œuf, arachide, lait, fruits à coque, blé, poisson, crustacés. En France :

- chez les moins de 15 ans : l'œuf est le premier allergène par ordre de fréquence (34% des cas), suivi par l'arachide (25%), le lait (8%) et le poisson (5%). Viennent ensuite les crustacés et mollusques, et les allergènes d'origine végétale : groupe noix, blé, légumineuses (soja...), kiwi, moutarde...

- chez l'adulte : les allergènes d'origine végétale occupent une place prépondérante (ces allergies augmentent avec l'âge, parallèlement à la sensibilisation aux pollens) : fruits du groupe latex, rosacées, fruits secs à coque, prunoïdés, apiacés/ombellifères ». - Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière, *Produits laitiers et allergies*, p. 2

**265. L'indication des sensibilités sanitaires** - Alors que l'article 14.3.b du règlement *Food Law* dispose que peut être pris en considération pour déterminer la dangerosité du produit, « *l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires* », la directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003<sup>1410</sup> fixe ainsi les substances allergènes les plus courantes qui doivent être indiquées au mangeur dès lors qu'elles sont présentes dans le produit.

Si bien que selon ce dispositif doit figurer sur l'étiquetage des produits l'existence « *de céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides)* », « *d'œufs et produits à base d'œuf, de poissons et produits à base de poisson* », « *de lait et produits à base de lait* », « *de fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits* », « *d'arachide et produits à base d'arachide* », « *de crustacés et produits à base de crustacés* », « *de soja et produits à base de soja, de céleri et produits à base de céleri* », « *de moutarde et produits à base de moutarde* », mais aussi « *de graines de sésame et produits à base de graines de sésame* »<sup>1411</sup>.

Tant de substances qui sont révisées périodiquement en fonction de l'utilité de leur mention sur le produit<sup>1412</sup>.

Qui sont mentionnées même en cas de présence à très faibles doses, et ce de manière exhaustive et claire c'est-à-dire sans codification, la lécithine de soja devant à titre d'exemple être signalée sous ce vocable et non sous son appellation « E322 ».

Qui ne visent, non pas le consommateur moyen mais un consommateur averti à savoir la personne allergique ou ses représentants<sup>1413</sup>.

---

1410 • JOCE n°L308, 25 novembre 2003, pp. 15-18

• V. AFSSA, Rapport (Novembre 2008) *Allergies alimentaires et étiquetage de précaution*, 64 p.  
[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-AllergiesEtiquetage.pdf>

1411 V. Annexe III bis de cette directive 2003/89/CE

1412 Cette annexe a été modifiée :

- par la directive 2006/142/CE du 22 décembre 2006 (JOCE n°L368, 23 décembre 2006, pp. 110-111), directive qui a ajouté à cette liste le lupin et les produits à base de lupin, ainsi que les mollusques et les produits à base de mollusque.
- par la directive 2005/26/CE du 21 mars 2005 (JOCE n°L180, 12 juillet 2005, pp. 1 et s.) qui a défini une liste des substances ou des ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'obligation en matière d'étiquetage.
- par la directive 2007/68/CE du 27 novembre 2007 (JOCE n°L310, 28 novembre 2007, pp. 1 et s.) qui a limité fortement ces exceptions.

1413 Par exemple les parents pour un enfant.



Mais qui ne concernent ni les fromages, ni le beurre, ni les laits et crèmes fermentées, à condition néanmoins que « *n'aient été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication ou que le sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus* »<sup>1414</sup>.

Car ces produits sont effectivement traditionnellement connus comme étant allergènes, et ne nécessitent pas de ce fait d'indications particulières comme cela peut également être le cas pour ce qui est des modalités d'usage de l'aliment (B).

## B . LA CONSERVATION ET L'UTILISATION DE L'ALIMENT

**266. Les matériaux et objets au contact des aliments** - Les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires<sup>1415</sup>, qu'ils soient directement en contact avec celles-ci (et qui ne font donc pas corps avec elles<sup>1416</sup>), qu'ils soient destinés à l'être ou dont on peut raisonnablement penser qu'ils pourront l'être, sont strictement réglementés.

Cette réglementation concerne tout à la fois les emballages et conditionnements, les récipients et ustensiles de cuisine, les matériaux, machines et matériels utilisés dans la production, le stockage ou le transport de denrées alimentaires.

Colles, céramiques, liège, caoutchoucs, verre, résines échangeuses d'ion, métaux et alliages, papier et carton, matières plastiques<sup>1417</sup>, encres d'imprimerie<sup>1418</sup>, celluloses régénérées<sup>1419</sup>, silicones, textiles,

---

1414 Article 6.2.b de la directive 2000/13/CE, article étendant d'ailleurs cette « dispense » de l'énumération des ingrédients aux « *fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire, aux eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique, aux vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté ; produits ne comportant qu'un seul ingrédient à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou à condition que la dénomination de vente permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion* ».

1415 V. le site de veille et d'assistance sur la sécurité sanitaire des matériaux et emballages au contact des aliments : <[www.contactalimentaire.com](http://www.contactalimentaire.com)>

1416 Le règlement (CE) n°1935/2004 exclut expressément de son champ d'application les « *matériaux d'enrobage et d'enduit, tels les matériaux de revêtement des croûtes de fromages, des produits de charcuterie ou des fruits, qui font corps avec les denrées alimentaires et sont susceptibles d'être consommés avec ces denrées* » (Article 1.3.b). De la même manière ne relèvent pas de ce règlement, « *les matériaux et objets fournis en tant qu'antiquité* » (Article 1.3.a), ainsi que les « *installations fixes, publiques ou privées servant à la distribution d'eau* » (Article 1.3.c).

1417 V. Supra § 156

1418 L'annexe du règlement (CE) n°2023/2006 prévoit des règles détaillées relatives aux bonnes pratiques de fabrication de ces encres.

1419 De fait a été adoptée la directive spécifique 2007/42/CE du 29 juin 2007 relative aux matériaux et aux objets en pellicule de cellulose régénérée, destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (JOCE n°L172, 30 juin 2007, pp. 71-82).

vernis et revêtements, cires, bois<sup>1420</sup>, sont ainsi soumis aux dispositions du règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004<sup>1421</sup> afin qu'ils soient suffisamment inertes pour ne pas céder à ces denrées des constituants en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine.

Ainsi leur fabrication doit se faire suivant de bonnes pratiques de fabrication<sup>1422</sup> qui sont précisées pour les professionnels de tous les secteurs par un règlement (CE) n°2023/2006 du 22 décembre 2006<sup>1423</sup> qui est même allé jusqu'à mettre en place un système d'assurance<sup>1424</sup> de la qualité et de contrôle<sup>1425</sup> de cette qualité<sup>1426</sup>.

## 267. L'usage approprié de l'aliment - Mais malgré tout, au-delà de ces mesures relatives aux

---

1420 Liste fixée à l'annexe I du règlement (CE) n°1935/2004

1421 Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE (JOCE n°L338, 13 novembre 2004, pp. 4-17).

1422 Selon l'article 3.a du règlement (CE) n°2023/2006, les bonnes pratiques de fabrication sont « *les aspects de l'assurance de la qualité qui garantissent que les matériaux et objets sont produits et contrôlés de façon cohérente afin d'être conformes aux règles qui leur sont applicables et aux normes de qualité appropriées à l'usage auquel ils sont destinés, en ne mettant pas en péril la santé humaine et en ne causant pas de modification inadmissible de la composition des denrées alimentaires ou d'altération de leurs caractères organoleptiques* ».

1423 Règlement (CE) n°2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (JOCE n°L384, 29 décembre 2006, pp. 75-78).

1424 L'article 5 du règlement (CE) n°2023/2006 dispose que :

« 1. *L'exploitant d'entreprise établit et met en œuvre un système d'assurance de la qualité efficace et documenté et il veille au respect de celui-ci. Ce système doit :*

*a) tenir compte du nombre adéquat de membres du personnel, de leurs connaissances et compétences ainsi que de l'organisation des locaux et des équipements dans toute la mesure nécessaire pour garantir que les matériaux et objets finis satisfont aux règles qui leur sont applicables ;*

*b) être appliqué en tenant compte de la taille de l'entreprise gérée par l'exploitant, de manière à ne pas représenter une charge excessive pour l'entreprise.*

*2. Les matières premières sont sélectionnées et satisfont aux spécifications préétablies qui garantissent la conformité du matériau ou de l'objet avec les règles qui lui sont applicables.*

*3. Les différentes opérations sont réalisées conformément à des instructions et procédures préétablies ».*

1425 L'article 6 du règlement (CE) 2023/2006 dispose pour sa part que :

« 1. *L'exploitant d'entreprise établit et maintient un système efficace de contrôle de la qualité.*

*2. Le système de contrôle de la qualité assure le contrôle de la mise en application et du respect des bonnes pratique de fabrication et il définit des mesures correctrices en cas de non-respect des bonnes pratiques de fabrication. Ces mesures correctrices sont appliquées immédiatement et tenues à la disposition des autorités compétentes en vue des inspections ».*

1426 ▪ Et plus encore au-delà même de ces bonnes pratiques, et toujours dans cette optique de respecter le principe d'inertie du règlement (CE) n°1935/2004, des directives spécifiques ont vu le jour dans le but de préciser encore davantage les substances de fabrication autorisées ou bien encore les critères de pureté applicables à certains de ces constituants.

▪ Tant de précisions supplémentaires relevant de la Direction Générale « Santé et Protection des Consommateurs » (DG SANCO) avec la caution du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, et après avis favorables émis par l'AESA.

▪ V. sur les avis de l'AESA rendus dans ce domaine : <<http://www.contactalimentaire.com/index.php?id=419>>

▪ V. sur les résolutions du Conseil de l'Europe : Résolution AP(2005)2 sur les encres d'emballage utilisées sur les surfaces qui ne sont pas en contact avec les denrées alimentaires des articles et matières servant à emballer des aliments et destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires / Résolution AP(2004)4 sur les silicones utilisées pour les applications en contact avec des denrées alimentaires / Résolution AP(2004)4 sur les produits à base de caoutchouc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires / Résolution AP(2004)3 sur les résines échangeuses d'ions et absorbantes utilisées dans le traitement des denrées alimentaires / Résolution AP(2004)2 sur les bouchons en liège et autres matériaux et objets en liège destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires / Résolution-cadre AP(2004)1 sur les vernis destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires / ou bien encore de la Résolution AP(2002)1 sur les matières et articles en papier et carton destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

matériaux ou objets indépendants de cet aliment, et utilisables lorsqu'il est cuisiné (poêles, moules à gâteau,...) ou ingéré (couverts, tétines,...), le produit en lui-même ne doit pas pouvoir être contaminé par un usage inapproprié du mangeur, après que celui-ci est fait le bon choix d'usage.

Si besoin est, doit ainsi figurer sur l'étiquetage le « mode d'emploi » de l'aliment portant sur une utilisation appropriée au travers de la précision des modalités de préparations (comme par exemple le temps et la durée de cuisson), et de ses conditions de conservation avec notamment des mentions relatives au maintien de la chaîne du froid, mais aussi à sa durée de conservation.

Car comme le souligne le Professeur Jacques ROZIER, « *le terme vie est assez souvent employé pour désigner la période pendant laquelle des denrées conservent les propriétés compatibles avec l'usage qui leur est destiné* »<sup>1427</sup>. Aussi lorsque nous parlons de « *vie commerciale d'une denrée il est indiqué par là qu'à partir d'une certaine date elle n'offrira plus toutes les qualités requises pour être vendue* »<sup>1428</sup>.

Et le consommateur doit bien évidemment en être informé, particulièrement lorsque cette qualité substantielle est d'ordre sanitaire.

**268. Le concept de Date Limite de Consommation - Pour un produit mis sur le marché sa « durée de vie »<sup>1429</sup> doit donc être obligatoirement<sup>1430</sup> mentionnée.**

---

1427 ROZIER J., « Les aliments vivent, vieillissent et meurent selon des cycles biologiques naturels. On a inventé des termes (DLC et DLUO) pour indiquer les durées de conservation des produits. Que signifient-ils ? Cet article fait le point sur ces questions », *Cuisine collective*, octobre 2002  
[En ligne] Disponible sur : <http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/haccp/articles.asp?id=10>

1428 Ibid.

1429 C'est-à-dire la durée pendant laquelle des denrées conservent les propriétés compatibles avec l'usage qui leur est destiné ce qui inclut en conséquence et en tout premier lieu ses propriétés sanitaires.

1430 - V. Article 3.1.5 de la directive 2000/13/CE

• Pour les produits non concernés par la DLC comme par exemple pour le café qui risque de perdre de son arôme ou des pâtisseries sèches qui peuvent voir décliner leurs qualités gustatives, la mention de la date de durabilité minimale (plus communément connue en France sous le sigle DLUO à savoir Date Limite d'Utilisation Optimale) est obligatoire. Visant à indiquer aux mangeurs la période après laquelle le produit risque de perdre ses qualités organoleptiques et/ou nutritionnelles, cette date est apposée au travers de la mention « A consommer de préférence avant le », « jour et mois » pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois, « mois et année » pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois, « année » pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois (Article 9.4 de la directive 2000/13/CE). Mais contrairement à la DLC, si au cours de ce délai le produit doit être sain et ne doit pas pouvoir engendrer de dangers pour le consommateur qui l'utilise normalement, cette sécurité sanitaire doit pouvoir perdurer au-delà, la détention ou la mise en vente, à titre gratuit ou onéreux, de denrées dont cette DLUO est dépassée n'étant d'ailleurs passible d'aucune sanction dès lors que le produit conserve « *sa qualité loyale et marchande* » (V. Point 8.4 de la circulaire du 23 août 1985 relative aux instructions concernant l'application du décret n°84-1147 du 7 décembre 1984 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires - JORF, 31 décembre 1984, pp. 3925 et s.).

• Tous les produits ne faisant pas l'objet de DLC ne doivent pas pour autant obligatoirement mentionner une DLUO, certains en étant dispensés à savoir : les « *fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire* », les « *produits de la boulangerie ou de la pâtisserie qui, en raison de leur nature, sont usuellement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication* », pour les « *doses individuelles de glaces alimentaires* », les « *boissons rafraîchissantes non alcoolisées, jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de 5 litres, destinés à être livrés aux collectivités* », ou bien encore les « *vinaigres* », le « *sel de cuisine* », les « *sucres à l'état solide* », les « *produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés* », les « *gommes à mâcher et produits similaires à mâcher* », les « *vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin* », et

Si bien que pour ce faire, pour ceux qui sont « *microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période*<sup>1431</sup>, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine »<sup>1432</sup> est prévue l'indication d'une Date Limite de Consommation<sup>1433</sup> (ci-après DLC).

Une DLC qui varie traditionnellement entre 7 jours pour les viandes jusqu'à 24 jours pour les produits laitiers, cette date étant fixée soit suivant la réglementation nationale, ou à défaut soit suivant la durée hygiéniquement irréprochable<sup>1434</sup> fixée par le professionnel lui-même aux termes d'études technologiques et microbiologiques menées sous l'autorité de laboratoire(s) habilité(s)<sup>1435</sup>.

**269. Le respect de la DLC** - Concrètement le mangeur doit pouvoir se référer à la mention « *A consommer jusqu'au* », précédant soit la référence de l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage, soit la date elle-même, celle-ci devant être indiquée en clair, et dans l'ordre du jour, du mois, voire de l'année.

Si bien que si cette DLC<sup>1436</sup> vient à être dépassée, une telle situation équivaut à un acte de « décès » commercial d'un aliment qui ne peut être consommé par le mangeur, cette présomption d'absence de sécurité sanitaire étant d'ailleurs irréfragable<sup>1437</sup>, la mise sur le marché de produits ayant dépassé cette

---

les « *boissons titrant 10% ou plus en volume d'alcool* ». (Article 9.5 de la directive 2000/13/CE).

1431 Courte période s'étant substituée à une durée réglementaire initiale qui était de 6 semaines.

1432 Article 10.1 de la directive 2000/13/CE

1433 V. : <http://www.dgcrf.bercy.gouv.fr/documentation/publications/depliants/dlc.pdf>

1434 Ce professionnel est bien souvent le producteur mais peut être éventuellement le distributeur, la DLC devant être fixée suivant les conditions d'utilisation les plus probables sur le lieu de la mise sur le marché et chez le consommateur.

1435 V. à ce sujet : Actes du Colloque Sécurité et Qualité des Aliments, « *Validation de la durée de vie des produits alimentaires : Quels méthodes et outils pour maîtriser cet enjeu majeur ?* », décembre 2006

1436 Ayant pour origine la pratique sur quelques aliments du groupe Casino à la fin des années 1950.

1437 • L'exemple des yaourts étant tout particulièrement significatif dans la mesure où ceux-ci ne peuvent être commercialisés postérieurement à cette date quand bien même seule leur qualité organoleptique en est altérée

• V. ROZIER J., « Les aliments vivent, vieillissent et meurent selon des cycles biologiques naturels. On a inventé des termes (DLC et DLUO) pour indiquer les durées de conservation des produits. Que signifient-ils ? Cet article fait le point sur ces questions », *art. préc.*

« *Ce qui me paraît surprenant sur le principe, c'est la DLC figurant sur les yaourts. Ces produits contiennent par définition une grande quantité de ferments lactiques vivants (Streptococcus thermophilus et Lactobacillus bulgaricus) au moins un million de germes par grammeensemencés dans un lait pour le moins pasteurisé. Quel que soit leur âge ils ne seront pas toxiques mais l'activité microbienne va entraîner une rétraction du caillot et une exsudation importante qui rebuteront certains consommateurs. Et pourtant ces modifications peuvent se produire longtemps après la DLC. Il conviendrait donc de considérer cette limite comme une DLUO. En pays anglo-saxons ces produits fermentés sont thermisés, c'est-à-dire chauffés après fermentation si bien qu'ils sont beaucoup plus stables et leur vie commerciale est de plusieurs mois. En revanche ils ne peuvent bénéficier des appellations " yaourt " ou " yogourt " car ils ne contiennent plus de germes vivants. Malgré la croyance largement répandue de la supériorité d'un produit contenant des ferments lactiques vivants, la réalité est tout autre. Les ferments des laits fermentés ne s'implantent pas dans le tube digestif du consommateur mais ce sont les produits biotiques qu'ils ont libérés qui agissent sur la flore putréfiante du gros intestin entraînant des effets favorables sur la santé. Or ces produits biotiques sont également présents dans les produits thermisés. Mais les habitudes et les croyances sont là ».*

date<sup>1438</sup> ou dont la date a été volontairement modifiée étant constitutive d'un délit de tromperie<sup>1439</sup> sur les qualités substantielles de la marchandise compte tenu des conséquences sanitaires d'un tel acte<sup>1440</sup>.

Ce qui ne signifie bien évidemment pas que pour sa part l'absence de véracité des informations nutritionnelles est tolérée (§2).

## §2 . LES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Sur le plan sanitaire les indications de la directive générale suffisent à atteindre le but recherché.

Mais sur le plan nutritionnel ce texte est trop incomplet pour les produits allégués, la seule mention des ingrédients et de leur quantité ne pouvant participer pleinement à la compréhension des bénéfices présentés.

Pour remédier à une telle situation la directive 90/496/CEE<sup>1441</sup> a prévu des informations nutritionnelles supplémentaires et indispensables **(A)**. Des informations qui peuvent même être complétées par l'apposition de mentions facultatives ayant pour but d'informer encore davantage les mangeurs **(B)**.

---

1438 V. en ce sens : article R.112-25 du C. Conso

1439 V. Infra NBP 1554

1440 • A titre d'exemple la chambre criminelle de la Cour de cassation a condamné dans son arrêt du 14 janvier 2004 la prolongation d'une durée de 14 jours de produits de la mer pratiquée par le responsable commerciale d'une entreprise de mareyage.

• V. également en ce sens : Crim, 4 novembre 1993 (Pourvoi n°91-83.222) ; Crim, 7 octobre 2008 (n°08-80.229, n°08-80.230, n°08-80.231).

• Notons que la modification de la DLUO est également répréhensible, l'article L.217-2 du C. Conso disposant que « sera punie des peines prévues par l'article L.213-1 toute personne qui aura frauduleusement supprimé, masqué, altéré ou modifié de façon quelconque les noms, signatures, monogrammes, lettres, chiffres, numéros de série, emblèmes, signes de toute nature apposés ou intégrés sur ou dans les marchandises et servant à les identifier de manière physique ou électronique. Seront punis des mêmes peines les complices de l'auteur principal ». - V. à titre d'illustration : Crim, 15 novembre 2004 (Pourvoi n°04-87.604).

1441 • Directive 90/496/CEE du 24 septembre 1990, relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (JOCE n°L276, 6 octobre 1990, pp. 40-44)

• V. DE BROSSES A., Ce qu'il faut savoir pour éviter les pièges de l'étiquetage nutritionnel, *RIA*, mars 2002, p. 102

LAVAILLOTE J-M., *Etiquetage nutritionnel, santé et perspectives des patients en médecine générale*, Thèse (Médecine), Lyon I, 2005

## A . LES MENTIONS NUTRITIONNELLES OBLIGATOIRES

**270. Les denrées de consommation courante** - En l'état actuel des choses<sup>1442</sup>, pour les denrées alimentaires de consommation courante traditionnellement présentées, aucune mention allant au-delà de celles exigées par la directive 2000/13/CE n'est demandée, si ce n'est pour certains aliments faisant l'objet de directives verticales<sup>1443</sup>, à savoir les produits de cacao et de chocolat<sup>1444</sup>, le sucre<sup>1445</sup>, le miel<sup>1446</sup>, les jus de fruits<sup>1447</sup>, les laits de conserve partiellement déshydratés<sup>1448</sup>, les extraits de café et de chicorée<sup>1449</sup>, les produits contenant de la caféine ou de la quinine<sup>1450</sup>, la viande bovine<sup>1451</sup>, les eaux minérales naturelles<sup>1452</sup>, ainsi que les confitures, gelées, marmelades de fruits et crème de marrons<sup>1453</sup>.

**271. Les compléments alimentaires** - En revanche pour les compléments alimentaires<sup>1454</sup>, des informations nutritionnelles supplémentaires doivent systématiquement apparaître sur le produit<sup>1455</sup>, l'article 8 de la directive 2002/46/CE précisant que toutes les substances vitaminiques et minérales y étant présentes doivent être indiquées en quantité et en pourcentage par rapport à la portion journalière recommandée, que ce soit sous forme numérique ou sous forme de graphique.

---

1442 V. Infra NBP 1459

1443 V. Conseil National de l'Alimentation, Avis (25 juin 2002) n°37 sur l'information des consommateurs relative aux denrées alimentaires, op. cit., pp. 10-12

1444 Directive 2000/36/CE (JOCE n° L 197, 3 août 2000, pp. 19-25)

1445 Directive 2001/111/CE (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 53-57)

1446 Directive 2001/110 CE (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 47-52)

1447 Directive 2001/112/CE (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 58-60)

1448 Directive 2001/114/CE (JOCE n°L15, 17 janvier 2002, pp. 19-23)

1449 Directive 1999/4/CE (JOCE n°L66, 13 mars 1999, pp. 26-29)

1450 Directive 2002/67/CE (JOCE n°L191, 19 juillet 2002, pp. 20-21)

1451 Règlement (CE) n°2000/1760/CE (JOCE n°L204, 11 août 2000, pp. 1-10)

1452 Directive 2003/40/CE (JOCE n°L126, 22 mai 2003, pp. 34-39)

1453 Directive 2001/113/CE (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 67-72)

1454 Article 1.2 de la directive 90/496/CEE

1455 Que sa présentation inclut ou non une allégation.

**272. Les DDAP** - De la même manière pour les DDAP, même en l'absence de toute allégation, l'article 9 de la directive 2009/39/CE dispose que pour celles soumises au régime général, l'étiquetage doit comporter « *les éléments particuliers de la composition qualitative et quantitative ou le procédé spécial de fabrication qui confèrent au produit ses caractéristiques nutritionnelles particulières* », « *la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) ainsi que la teneur en glucides, en protéines et en lipides pour 100 g ou 100 ml de produit commercialisé et rapporté à la quantité proposée pour la consommation si le produit est ainsi présenté* ».

Tandis que des mesures spécifiques visent les denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids<sup>1456</sup>, les préparations nutritionnelles et de suite<sup>1457</sup>, ou bien encore les ADDFMS<sup>1458</sup>.

**273. Les denrées nutritionnellement modifiées** - Et qu'enfin pour les denrées qui sont nutritionnellement modifiées, l'étiquetage doit absolument mentionner, outre la quantité de vitamines et de minéraux si ces micronutriments sont concernées, les mentions exigées par le groupe 2 de la directive 90/496/CEE.

Une directive qui ne vise pas ces seules denrées car dès lors qu'une allégation nutritionnelle ou de

---

1456 L'article 5.2 de la directive 96/8/CE dispose que « *l'étiquetage des produits en question porte obligatoirement les indications suivantes :*

a) *la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) et la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme chiffrée, par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi ;*

b) *la quantité moyenne de chaque sel minéral et de chaque vitamine, exprimée sous forme chiffrée par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi ».*

1457 L'article 13 de la directive 2006/141/CE précise dans son article 13 que doivent être indiqués dans l'étiquetage :

« c)  *dans le cas des préparations pour nourrissons et des préparations de suite, la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules et en kilocalories ainsi que la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme numérique, pour 100 ml de produit prêt à l'emploi.*

d)  *dans le cas des préparations pour nourrissons et des préparations de suite, la quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine, et le cas échéant, de choline, d'inositol et de carnitine, exprimée sous forme numérique, pour 100 ml de produit prêt à l'emploi ».*

1458 Quant aux ADDFMS, l'article 4.2 de la directive 1999/21/CE met en avant le fait que l'étiquetage des produits porte obligatoirement les indications suivantes : « a)  *la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) et la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme chiffrée, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, pour 100 g ou 100 ml de produit prêt à l'emploi conformément aux instructions du fabricant. Cette information peut également être fournie par dose donnée ou par portion si le nombre de portions contenues dans le paquet est spécifié.*

b)  *la quantité moyenne de chaque substance minérale et de chaque vitamine mentionnées à l'annexe présentes dans le produit, exprimée sous forme chiffrée, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, pour 100 g ou 100 ml de produit prêt à l'emploi conformément aux instructions du fabricant. Cette information peut également être fournie par dose donnée ou par portion si le nombre de portions contenues dans le paquet est spécifié;*

c)  *sélectivement, la teneur en composants de protéines, glucides et lipides et/ou d'autres éléments nutritifs et de leurs composants, qui doit être indiquée pour le bon usage du produit, exprimée sous forme chiffrée, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, pour 100 g ou 100 ml de produit prêt à l'emploi conformément aux instructions du fabricant. Cette information peut également être fournie par dose donnée ou par portion si le nombre de portions contenues dans le paquet est spécifié ».*

santé<sup>1459</sup> est effectuée, et ce pour tout aliment quel qu'il soit, ces mesures s'appliquent également, ce texte distinguant à cet effet deux groupes d'informations nutritionnelles.

A savoir le « groupe 1 » selon lequel doit être mentionné la valeur énergétique, la quantité de protéines, de glucides<sup>1460</sup> et de lipides<sup>1461</sup>.

Et le « groupe 2 » qui comprend les indications du groupe 1 mais également la quantité de sucres<sup>1462</sup>, d'acides gras saturés<sup>1463</sup>, de fibres alimentaires et de sodium.

Un deuxième groupe qui touche donc quoiqu'il arrive les denrées enrichies ou allégées, mais aussi les autres aliments faisant l'objet d'une allégation santé<sup>1464</sup> pour lesquelles doivent figurer dès lors que l'allégation en fait référence les quantités d'amidon, de polyols, d'acides gras mono-insaturés, d'acides

---

1459 ▪ Tout du moins pour le moment. Car une proposition de règlement relative à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (Proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, COM/2008/0040 final ; [En ligne] Disponible sur : <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0040:FIN:FR:PDF>>), a vu le jour en ayant comme objectif de fusionner les directives 2000/13/CE et 90/496/CEE, et d'instaurer une déclaration nutritionnelle obligatoire pour tous les aliments, même pour ceux ne faisant pas l'objet d'allégations, à l'exception néanmoins, des compléments alimentaires, des eaux minérales naturelles, et de quelques aliments de consommation courante limitativement fixés et énumérés à l'annexe IV de ce texte à savoir : « *Les produits non transformés qui ne comprennent qu'un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ; les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à un fumage ou à une maturation, et qui ne comprennent qu'un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ; les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles contenant pour seuls ingrédients ajoutés du dioxyde de carbone et/ou des arômes ; les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges ; le sel et succédanés de sel ; les produits relevant de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus ; les infusions, thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans ingrédients ajoutés ; les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes ; les arômes ; les additifs alimentaires ; les auxiliaires technologiques ; les enzymes alimentaires ; la gélatine ; les substances de gélification ; les levures ; les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm<sup>2</sup> ; les denrées alimentaires vendues par des particuliers dans le contexte d'activités occasionnelles, et non dans le cadre d'une entreprise supposant une certaine continuité des activités et un certain degré d'organisation ; les denrées alimentaires fournies directement par le fabricant de faibles quantités de produits au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final ; les denrées alimentaires conditionnées dans un emballage intérieur non conçu pour être vendu sans l'emballage extérieur (les informations nutritionnelles sont fournies sur l'emballage extérieur, sauf si la denrée en question relève des catégories non soumises au titre de la présente annexe) ».*

▪ D'ailleurs, même si actuellement cet étiquetage est facultatif pour les denrées sans allégation, selon l'ANIA, au moins 75% des produits pour la majorité des secteurs en feraient l'objet. - Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.ania.net/ania/ressources/documents/1/78D2GjeV2Dx68YFm3R498R7.pdf>>

1460 A savoir « *tous les glucides métabolisés par l'homme, y compris les polyols* » - Article 1.4.d. de la directive 90/496/CEE

1461 A savoir « *les lipides totaux, y compris les phospholipides* ». - Article 1.4.f. de la directive 90/496/CEE

1462 A savoir « *tous les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment, à l'exclusion des polyols* ». - Article 1.4.e. de la directive 90/496/CEE

1463 A savoir « *tous les acides gras sans double liaison* ». - Article 1.4.g. de la directive 90/496/CEE

1464 Lorsque la directive 90/496/CEE a été adoptée, cet étiquetage nutritionnel ne concernait que les allégations nutritionnelles. Et ce ne sera que le règlement (CE) n°1924/2006 qui va étendre également une telle exigence aux allégations de santé (V. Considérant 19 de ce règlement : « *En raison de l'image positive conférée aux denrées alimentaires faisant l'objet d'allégations nutritionnelles et faisant l'objet d'allégations nutritionnelles et de santé ainsi que de l'incidence que pourraient avoir ces denrées alimentaires sur les habitudes alimentaires et les quantités totales de nutriments absorbées, le consommateur devrait pouvoir évaluer leur qualité nutritionnelle globale. Par conséquent, l'étiquetage nutritionnel devrait être obligatoire et détaillé pour toutes les denrées alimentaires faisant l'objet d'allégations de santé* »).



gras polyinsaturés, de cholestérol, de sels minéraux ou de vitamines<sup>1465</sup>.

Alors que pour l'allégation nutritionnelle, les seules mentions du groupe 1 peuvent suffire, toute autre catégorie de nutriments devant néanmoins être citée dès lors qu'elle fait l'objet de l'allégation nutritionnelle.

Et ce de quelle manière ?

**274. La dimension formelle de la déclaration** - Si les vitamines et minéraux doivent apparaître en pourcentage des AJR, les protéines, glucides (et sucres, polyols, amidons), lipides (et acides gras saturés, mono-insaturés, polyinsaturés) doivent être indiqués en grammes, les fibres alimentaires, le sodium, le cholestérol en milligrammes, ces renseignements pouvant être effectués par 100 g ou 100 ml, par rations ou par portions dès lors que leur nombre est également indiqué.

**275. La valeur énergétique moyenne** - Quant à la valeur énergétique, elle doit être mentionnée en calories et en joules, en étant calculée pour ce faire suivant des coefficients de conversion établis<sup>1466</sup>. Une valeur moyenne doit ainsi être obtenue soit par l'« *analyse de l'aliment effectuée par le fabricant* », soit par le « *calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés* », soit encore par le « *calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées* »<sup>1467</sup>.

Mais en prenant en considération quelle date de consommation ?

Dans sa décision en date du 23 octobre 2003<sup>1468</sup>, la CJCE a été amenée à se prononcer sur une telle question puisqu'en l'espèce un responsable d'entreprise autrichien avait commercialisé du jus d'ananas indiquant une teneur en vitamine C (300 mg par litre) s'écartant de 40% de la réalité.

Poursuivi pour tromperie, le responsable a mis en avant, d'une part, l'article 6 de la NWKV (*Nährwertkennzeichnungsverordnung* : règlement néerlandais de 1995 sur l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires) selon lequel la valeur moyenne est « *la valeur qui représente le mieux la quantité*

---

1465 En outre lorsque la quantité d'acides gras polyinsaturés et/ou mono-insaturés et/ou le taux de cholestérol est indiquée, la quantité d'acides gras saturés doit également l'être.

1466 Ce coefficient est de 4 cal/g de glucides et de protéines, 9 cal/g de lipides, 2,4 cal/g de polyols, 7 cal/g d'alcool, 3 cal/g d'acide organique, 2 cal/g de fibres alimentaires et 0 cal/g d'érythritol. (Article 5 de la directive 90/496/CEE)

1467 Article 6.8 de la directive 90/496/CEE

1468 CJCE, 23 octobre 2003, *Margareta Scherndl contre Bezirkshauptmannschaft Korneuburg*, Affaire C-40/02, Rec. I-12647

*d'un nutriment contenu dans un aliment donné et qui tient compte des tolérances dues aux variations saisonnières, aux habitudes de consommation et aux autres facteurs pouvant influencer la valeur effective ».*

Puis d'autre part, il a indiqué que *« s'il était compréhensible que le consommateur souhaite un étiquetage indiquant des valeurs à la date de l'achat ou de la consommation, un tel étiquetage n'est pas possible lorsque la denrée en question a une durée de conservation assez importante »* et que par conséquent *« les indications relatives aux données nutritionnelles figurant sur les denrées alimentaires peuvent se rapporter à tout moment entre la vente au consommateur final et l'expiration du délai de conservation indiqué sur lesdites denrées ».*

Pour enfin en conclure qu'*« eu égard au fait que le contenu en vitamines peut considérablement diminuer sous l'influence de facteurs extérieurs tels que l'air, la lumière, la température et l'écoulement du temps, les valeurs indiquées se réfèrent à celles présentes à la fin du délai de conservation minimal »*<sup>1469</sup>.

La CJCE estimant quant à elle, après avoir constaté que ni de la directive 90/496/CEE ni de la NWKV ne précisent la date de référence à prendre en considération pour déterminer la valeur moyenne, ni les écarts pouvant être tolérés entre la valeur indiquée sur une denrée et celle constatée lors d'un contrôle officiel, qu'*« il incombe aux Etats membres (...) de définir à l'égard de chaque nutriment déclaré, avec la précision et la clarté requises afin de satisfaire à l'exigence de sécurité juridique, tant la date de référence à prendre en considération pour le calcul de la valeur moyenne que les écarts admissibles entre la valeur déclarée et celle constatée lors d'un contrôle officiel »*<sup>1470</sup>.

Dans un tel cadre le pouvoir des Etats est donc réel, Etats pouvant soit prendre des dispositions juridiques précises, soit à l'image de la France laisser soin aux services de contrôle d'effectuer une application au cas par cas des informations qui leur sont soumises.

Que ces informations concernent d'ailleurs les mentions nutritionnelles supplémentaires obligatoires mais également facultatives qui elles aussi peuvent faire l'objet de vérifications **(B)**.

---

1469 CJCE, 23 octobre 2003, *Margareta Schemdl contre Bezirkshauptmannschaft Korneuburg*, Affaire C-40/02, Rec. I-12647, Point 14

1470 CJCE, 23 octobre 2003, *Margareta Schemdl contre Bezirkshauptmannschaft Korneuburg*, Affaire C-40/02, Rec. I-12647, Point 34

## B . LES MENTIONS NUTRITIONNELLES FACULTATIVES

**276. Les Apports Nutritionnels Conseillés** - Alors que la référence aux AJR ne concerne que les seuls vitamines et minéraux, des Apports Nutritionnels Conseillés<sup>1471</sup> (ci-après ANC) ont vu le jour.

Des ANC<sup>1472</sup> qui sont au plus près des mangeurs et de leur particularisme non pas individuel bien sûr mais de groupe, les besoins nutritionnels moyens étant calculés suivant leur sexe, leur âge, leur situation physiologique particulière, l'intensité de leur activité physique. Et qui surtout dans le cadre de cette expertise collective nationale, sont mis en place pour chaque nutriment<sup>1473</sup> tout en étant révisables<sup>1474</sup> corrélativement à l'amélioration des connaissances.

Mais si des efforts ont été effectués pour rendre accessibles au plus grand nombre<sup>1475</sup> ces références, les ANC sont néanmoins victimes de la richesse qui fait toute leur force car du fait de leur volonté de s'adapter non pas au mangeur « lambda » mais aux mangeurs diversifiés, elles ne peuvent matériellement être indiquées exhaustivement au mangeur lorsque celui-ci achète les aliments qu'il souhaite ingérer.

**277. Des Repères Nutritionnels Journaliers non officiels** - C'est ainsi que pour trouver un compromis entre les AJR et les ANC, la Confédération des Industries Agro-Alimentaire de l'Union Européenne<sup>1476</sup> a élaboré des Repères Nutritionnels Journaliers (ci-après RNJ) visant à permettre aux mangeurs de connaître encore davantage le produit.

---

1471 Constituant des points de repère élaborés au niveau national pour tous les groupes de population comme les enfants, les femmes enceintes et les personnes âgées, mais aussi et surtout, pour tous les nutriments, les ANC ont pour but d'« améliorer la durée et la qualité de la vie, en permettant sinon de prévenir, du moins de diminuer le risque ou de retarder l'apparition des pathologies dégénératives qui touchent douloureusement des centaines de milliers de famille, comme les cancers, les maladies cardio-vasculaires, le diabète, l'ostéoporose ». - Intervention de Bernard KOUCHNER à l'occasion de la Conférence sur les Apports Nutritionnels Conseillés, 14 février 2001.

1472 V. Supra § 28

1473 • Pour ne pas prendre que ce seul exemple, les ANC en protéines sont de :

- Pour les mangeurs de sexe masculin : 22 à 66g de 1 à 9 ans, 78g de 10 à 12 ans, de 87g de 13 à 15 ans, de 92g de 16 à 19 ans, et de 63g à 90g à l'âge adulte.

- Pour les mangeurs de sexe féminin : 22 à 66g de 1 à 9 ans, 71g de 10 à 12 ans, de 75g de 13 à 15 ans, de 69g de 16 à 19 ans, de 54g à 66g à l'âge adulte auquel il faudra ajouter de 10 à 20g pour les femmes enceintes, et 20g pour les femmes allaitantes.

• V. sur les autres ANC : MARTIN A., *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, 3ème édition, TEC & DOC, 2000, 658 p.

1474 En France, les ANC sont apparus en 1981, avant d'être révisés en 1992 mais aussi en 2000. Et il est fort probable que de nouveaux ANC voient prochainement le jour alors même qu'en 2006 a été initiée l'actualisation des ANC en acides gras.

1475 Des logiciels ont même été créés aux fins de permettre aux mangeurs de calculer leurs ANC personnels.

1476 V. le site la CIAA : <http://www.ciaa.be/asp/index.asp>

Concrètement<sup>1477</sup> ces RNJ ou Guideline Daily Amounts fournis sur la base du volontariat par les industriels et les distributeurs, prennent pour moyenne de référence la femme adulte de 70 kilos pour donner aux mangeurs des indications concernant la valeur énergétique du produit en calories, la quantité en grammes des principaux nutriments susceptibles d'accroître les risques de maladie (lipides, acides gras saturés, sucre, sodium, mais aussi, au choix du professionnel les protéines, glucides et fibres)<sup>1478</sup>, et surtout en donnant le pourcentage de ces valeurs par rapport à celles souhaitables sur une journée.

Sans aboutir pour autant à des étiquetages trop diversifiés et au final difficilement compréhensibles<sup>1479</sup>, il est donc loisible aux professionnels d'accompagner les allégations qu'ils formulent d'informations allant au-delà des exigences réglementaires, Pierre FEUILLET<sup>1480</sup> estimant même qu'il sera possible d'ici les années 2030 de voir les professionnels recourir à un système d'étiquetage intelligent où le caddy du client serait instantanément calculé par le biais de radio-étiquettes (système Radio Frequency Identification) avec un débit immédiat sur le compte bancaire. Une idée loin d'être utopique lorsque l'on sait que ces pratiques ne vont pas tarder à apparaître, des prototypes ayant même vu le jour dans les laboratoires des grands distributeurs.

Mais une idée qui va encore plus loin en ce que l'auteur estime que le mangeur pourra déterminer ses

---

1477 V. pour une application concrète des RNJ : <[http://gda.ciaa.eu/asp3/about\\_gdas/l1.asp?doc\\_id=130](http://gda.ciaa.eu/asp3/about_gdas/l1.asp?doc_id=130)>

1478 Selon les RNJ, les valeurs de références sont au quotidien de 2000 kcal, de 70g de lipides, de 20 g d'acides gras saturés, de 90g de sucre, de 6 g de sel, de 50 g de protéines, de 260 g de glucides, et de 25 g de fibres. Tant de valeurs qu'a confirmées l'AESA dans son avis du 13 mars 2009 (« Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the review of labeling reference intake values for selected nutritional elements »), si ce n'est pour les glucides dont la référence devrait selon elle être de 270 g.

1479 Pour éviter une telle situation, l'ANIA a émis des recommandations pour un modèle commun d'étiquetage nutritionnel, en préconisant aux professionnels d'adopter : « *Au minimum un étiquetage du groupe 1 de la réglementation actuelle (valeur énergétique, protéines, glucides, lipides) ; exprimé par 100 g ou 100 ml du produit tel que vendu et tel que consommé s'il est reconstitué avec de l'eau ou selon le mode d'emploi indiqué ; complété par un étiquetage par portion d'aliment. La portion devra être définie par le fabricant ou dans les guides de bonnes pratiques sectoriels. Cet étiquetage nutritionnel devrait, dans la mesure du possible, être accompagné d'une information sur les teneurs en calories et en nutriments par rapport aux repères nutritionnels journaliers ; pour une portion d'aliment ; présentée de façon à être facilement compréhensible pour les consommateurs* ».

L'Association distingue ainsi 8 niveaux possibles d'étiquetage commun, autrement dit :

« - le Niveau 1 : Etiquetage nutritionnel du groupe 1 pour 100 g

- le Niveau 2 : Etiquetage nutritionnel du groupe 1 pour 100 g + teneurs par portion

- le Niveau 3 : Etiquetage nutritionnel du groupe 1 pour 100 g et par portion + % des RNJ dans le tableau nutritionnel

- le Niveau 4 : Etiquetage nutritionnel du groupe 1 pour 100 g et par portion + % des RNJ dans le tableau nutritionnel + « cartouche » de l'énergie sur la face principale de l'emballage

- le Niveau 5 : Etiquetage nutritionnel du groupe 2 pour 100 g et par portion

- le Niveau 6 : Etiquetage nutritionnel du groupe 2 pour 100 g et par portion + % des RNJ dans le tableau nutritionnel

- le Niveau 7 : Niveau 5 + « cartouche » de l'Energie sur la face principale de l'emballage

- le Niveau 8 : Niveau 5 + 5 « cartouches » sur la face principale de l'emballage (Energie, Sucres, Lipides, dont Saturés, Sodium) ».

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.ania.net/ania/ressources/documents/1/78D2GjgeV2Dx68YFm3R498R7.pdf>>

1480 FEUILLET P., *La nourriture des français. De la maîtrise du feu aux années 2030*, Editions AUAE, 2007

exigences nutritionnelles<sup>1481</sup> en les enregistrant dans un boîtier émettant un faisceau laser pointant les étiquettes des aliments, et affichant une croix rouge dès lors que le produit ne correspond pas aux composants souhaités par le mangeur.

Un boîtier qui pourrait même proposer des mots clés au mangeur pour l'aider à mieux cerner l'allégation nutritionnelle ou de santé de tout produit alimentaire.

Car à terme toutes ces allégations pourront être connues avant leur apparition sur le marché, la mise en place d'un registre étant prévue afin de répertorier celles qui sont autorisées, mais aussi leurs conditions d'utilisation (**Section Deuxième**).

---

<sup>1481</sup> En rejetant certains nutriments dont il pourrait par exemple être allergique.

## SECTION II . L'UTILISATION DES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES OU DE SANTE

Si l'étiquetage exigé est établi, un produit nutritif peut alors faire l'objet d'une allégation si le message donné est à même d'être compris par le consommateur « *moyen*<sup>1482</sup> *normalement informé et raisonnablement attentif et avisé compte tenu des facteurs sociaux, culturels et linguistiques* »<sup>1483</sup>, mais aussi, dès lors qu'un groupe particulier de mangeurs vulnérables est visé, par un consommateur représentatif de ce groupe qui doit bien avoir conscience que le produit n'a pas de fonction thérapeutique.

C'est la raison pour laquelle le Législateur<sup>1484</sup> a pris les devants en autorisant<sup>1485</sup> non plus *à posteriori*

---

1482 V. Supra § 251

1483 Ibid.

1484 • V. sur les allégations nutritionnelles et de santé avant l'entrée en vigueur du règlement (CE) n°1924/2006 :

Institut Français pour la Nutrition, *L'alimentation : ses allégations santé*, IFN, 1995, 60 p.

Groupe de Travail du Conseil Scientifique de l'Agence du Médicament, Avis (6 mai 1998) sur les produits « frontières » et les aliments porteurs d'allégations santé, *Cahier de nutrition et de diététique*, 1998, pp. 283-292

GRELIER-LENAIN C., Allégations santé, *GP*, 23-27 mai 1999, p. 9

Confédération des Industries Agroalimentaires de l'Union Européenne, Avis du 28 juillet 1999 sur l'utilisation des allégations santé

CHAUVET I., *Faut-il une réglementation spécifique des allégations santé sur les aliments ?*, Thèse (Pharmacie) Montpellier I, 2000

AUBRIL S., RISTE C., BICARD D., Le piège des allégations santé, *LSA Le journal du grand commerce*, 19 septembre 2002, pp. 38-39

DE BROSSES A., Les allégations nutritionnelles fonctionnelles, *RIA*, décembre 2002, p. 78

DURAND-ZALESKI I. et CAMPION M.-D. (coord.), *Les aliments et la santé : méthodologies autour de l'allégation santé*, Médecine-Sciences Flammarion, 2002, 37 p.

HERON-ESTOUR V., Les produits à allégation de santé, *Droit & Patrimoine*, janvier 2003

LEBOULENGER S., Bruxelles part en guerre contre les allégations santé, *L'Usine nouvelle*, 13 février 2003, pp. 14 et s.

TREILLON R., Allégations en matière de nutrition et de santé : quelques réflexions sur l'évolution des aspects réglementaires, *OQ*, mars 2005

THEBAUD E., *La place des aliments à allégations nutritionnelles et de santé en droit communautaire*, Mémoire (Master II Droit communautaire) Lille, 2006

• V. sur les allégations nutritionnelles et de santé après l'entrée en vigueur du règlement (CE) n°1924/2006 :

CHAILLOUX C., Trop sucré ou trop salé ? Le projet de règlement communautaire sur les allégations nutritionnelles et de santé, *CCC*, juillet 2005, Focus 47, p. 4

LUCAS-PUGET A.-S., Les allégations sur les produits alimentaires de consommation courante : quelques questions d'actualité, *PA*, 24 mai 2006, pp. 4-16

SOROSTE A., Les allégations nutritionnelles et de santé : les dispositions du règlement communautaire, *OQ*, février 2007

BOIN G. et BROSSES A., Le règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé, *Legicom*, 1er mars 2007, pp. 37-46

PRADELLE S., La défense des consommateurs face à la publicité des produits alimentaires (en particuliers les allégations de santé), *Legicom*, 1er mars 2007, pp. 47-53

CHEMTOB-CONCE M.-C., Le nouveau cadre réglementaire des allégations nutritionnelles et de santé, *GP*, 6 avril 2007, pp. 48-51

MARCHAND C., Les allégations au régime sec, *Revue Lamy Droit des Affaires*, 1er juin 2007, pp. 63-70

Conseil National de l'Alimentation, Avis (28 juin 2007) n°58 sur la préparation de l'entrée en vigueur du règlement (CE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, 20 p.

GRELIER-LENAIN C., Le règlement européen concernant les allégations nutritionnelles et de santé, *GP*, 30 novembre 2007, pp. 6-10

mais *a priori*<sup>1486</sup> les allégations nutritionnelles (§1) et de santé (§2), formulées dans tout type de

---

1485 Et de préciser à cet effet dans son article 3 que : « Sans préjudice des directives 2000/13/CE et 84/450/CEE, les allégations nutritionnelles et de santé ne doivent pas :

- a) être inexactes, ambiguës ou trompeuses.
- b) susciter des doutes quant à la sécurité et/ou l'adéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires.
- c) encourager ou tolérer la consommation excessive d'une denrée alimentaire.
- d) affirmer, suggérer ou impliquer qu'une alimentation équilibrée et variée ne peut, en général, fournir des nutriments en quantité appropriée. (...)
- e) mentionner des modifications des fonctions corporelles qui soient susceptibles d'inspirer des craintes au consommateur ou d'exploiter de telles craintes, sous la forme soit de textes, soit d'images, d'éléments graphiques ou de représentations symboliques ».

1486 • Comme le souligne Catherine GRELIER-LENAIN, autrefois « aucune législation spécifique relative aux allégations n'existait jusqu'alors au niveau européen. En France, l'évaluation des justifications scientifiques par l'AFSSA était auparavant effectuée sur une base de volontariat, les industriels ayant l'obligation de tenir à la disposition des autorités de contrôle leurs dossiers, la possibilité de contrôle n'existant qu'après diffusion. L'AFSSA était régulièrement saisie *a posteriori* par la DGCCRF pour évaluer le bien-fondé de certaines promesses ». (GRELIER-LENAIN C., Le règlement européen concernant les allégations nutritionnelles et de santé, GP, 30 novembre 2007, pp. 6-10).

Ainsi ce nouveau règlement remplace les avis de l'AFSSA, mais également ceux de la Commission interministérielle d'étude des aliments destinés à une alimentation particulière sur lesquels l'Agence pouvait se baser.

• Par exemple la CEDAP (V. Supra NBP 1166), dans son avis du 8 juillet 1998 (BOCCRF, 31 août 1999, p. 513), avait été amenée à établir à apprécier le caractère non trompeur des seuils des allégations nutritionnelles, estimant que « les valeurs limites retenues doivent être exprimées préférentiellement par rapport à l'énergie », que « les allégations relatives à la valeur calorique ou à la teneur en éléments nutritifs considérées comme non trompeuses pour le consommateur sont :

« Teneur accrue en », si la teneur du nutriment en question est augmentée d'au moins 25% en poids par rapport au produit de référence, sous réserve que cette teneur permette d'atteindre au moins 5%/100 kcal des valeurs nutritionnelles de référence pour l'étiquetage.

« Teneur réduite en », si la teneur du nutriment en question est diminuée d'au moins 25% en poids par rapport au produit de référence.

« Teneur réduite en graisse », si la teneur du produit en graisses est diminuée de sorte à réduire de 50% l'énergie provenant des lipides par rapport au produit de référence sans préjudice des dispositions réglementaires spécifiques en vigueur en matière de définition de produits.

« A teneur réduite en sodium », si la teneur du produit en sodium est diminuée d'au moins 50% en poids par rapport au produit de référence ».

• Et ce alors que la CEDAP avait précisé au préalable dans son avis du 18 décembre 1996 (BOCCRF, 7 octobre 1997, p. 730) à propos des allégations nutritionnelles fonctionnelles décrivant le rôle de l'élément nutritif dans les fonctions normales de l'organisme, que :

« Pour pouvoir faire état d'allégation nutritionnelle fonctionnelle, une denrée doit être considérée comme une source significative de l'élément nutritif dans l'alimentation selon les réglementations en vigueur. La description du rôle physiologique d'un nutriment ou d'une substance contenue dans une denrée alimentaire doit, dans la mesure du possible, englober les actions principales reconnues au plan scientifique. Dans la mesure où il est établi que la denrée qui fait l'objet d'une allégation nutritionnelle fonctionnelle est bien une source significative de l'élément nutritif en question, les propriétés qui figurent en annexe sont considérées comme non trompeuses pour le consommateur et peuvent être utilisées par les industriels sans qu'ils aient à les justifier. Dans les autres cas, des justificatifs scientifiques seront nécessaires pour évaluer le fondement de l'allégation.

L'énumération des fonctions précisées en annexe peut être précédée de l'un ou l'autre des verbes d'action suivants : intervient dans ... ; est nécessaire à ... ; contribue à ... ; participe à ... ; joue un rôle dans ... ; exerce un effet sur ... ; exerce un rôle dans ... ; exerce une action dans ... ; permet de ... ; est utile à ...

Le choix des libellés des allégations nutritionnelles fonctionnelles doit être laissé à l'industriel dans la mesure où il communique sur des propriétés scientifiquement établies. Ainsi, ce ne sont pas des libellés mot à mot mais des concepts non trompeurs pour le consommateur qui devraient être imposés ».

Avant que cette Commission conclut justement en annexe que peuvent être admises les allégations relatives :

« - à l'acide folique : division et/ou multiplication cellulaire, et/ou synthèse des acides nucléiques et de certains acides aminés.

- au calcium : construction osseuse et/ou élaboration du squelette et des dents ; minéralisation du tissu osseux ; développement du tissu osseux ; solidité de l'os ; densité de l'os ; capital osseux.

- au magnésium : fonctionnement neuromusculaire et/ou transmission de l'influx nerveux

- au fer : formation de l'hémoglobine ou des globules rouges et/ou transport de l'oxygène par les globules rouges.

- au zinc : nécessaire à la multiplication cellulaire et/ou à la synthèse de l'ADN.

- à la vitamine A : vision et/ou intégrité des tissus et des muqueuses.

- aux vitamines B1, B2, B6 : utilisation de nutriments et/ou métabolisme des glucides ou des sucres ou de l'énergie.

- à la vitamine C : constitution des tissus de soutien et des tissus conjonctifs et/ou absorption et/ou transport du fer.

- à la vitamine D : construction osseuse et/ou élaboration du squelette et des dents ; minéralisation du calcium sur l'os et les dents ; développement du tissu osseux ; solidité de l'os ; favorise l'absorption intestinale du calcium.

- à la vitamine E : protection des membranes cellulaires et/ou protection contre l'oxydation des acides gras.

- à l'iode : éléments indispensables à la synthèse des hormones thyroïdiennes.

- au fluor : solidité des dents et/ou solidité de l'émail dentaire ».

communications à caractère commercial (quel que soit le support ou le média utilisé) y compris celles entrant dans le cadre des campagnes publicitaires collectives faites pour les denrées alimentaires et des campagnes de promotion même soutenues en partie par les pouvoirs publics<sup>1487</sup>.

## §1 . LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES

Le produit correctement étiqueté peut présenter des allégations portant sur sa valeur nutritionnelle intrinsèque **(A)**, en établissant même une comparaison entre cette valeur et celle des autres denrées de la même catégorie **(B)**, si les termes employés sont ceux énumérés à l'annexe du règlement (CE) n°1924/2006.

### A . LA PRESENTATION DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE INTRINSEQUE

**278. L'annexe du règlement (CE) n°1924/2006 : « Allégations nutritionnelles et conditions applicables à celles-ci »** - Comme nous avons pu l'évoquer lors de notre appréhension de la fonction des aliments non destinés à une alimentation particulière, un produit peut donc être présenté comme « source de fibre » s'il contient au moins 3 g de fibres par 100 g ou 1,5 g de fibres par 100 cal, les quantités requises étant doublées pour les produits « riches en fibre ».

Tandis qu'un produit « source de protéine » doit avoir une valeur énergétique apportée à hauteur de 12% minimum par les protéines qu'il contient, et de 20% pour les produits « riches en protéine ».

Et qu'un produit « source de vitamines et/ou de minéraux » doit contenir au moins le double des AJR

---

• V. sur les avis rendus par la CEDAP :

PAVAGEAU O., *La justification des allégations nutritionnelles, fonctionnelles et de santé*, Mémoire de Master Professionnel de Droit de l'Agroalimentaire, Nantes, 2003, pp. 36-37

LUCAS-PUGET A.S., Les allégations sur les produits alimentaires de consommation courante : quelques questions d'actualité, *PA*, 24 mai 2006, p. 5

• Pour sa part l'AFSSA avait notamment été amenée à se prononcer sur :

- les allégations nutritionnelles relatives aux préparations pour nourrissons et préparations de suite (Rapport du 13 novembre 2001)

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-allegationsNourissons.pdf>

- les allégations nutritionnelles relatives aux acides gras de la famille oméga 3 et au système cardiovasculaire (Rapport du 1er juillet 2003)

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-omega3.pdf>

1487 • En revanche ne sont pas concernées les allégations « formulées dans les communications à caractère non commercial, telles que les orientations ou les conseils diététiques émanant d'autorités ou d'organismes publics compétents en matière de santé, ou aux communications et informations à caractère non commercial figurant dans la presse et dans les publications scientifiques ». - Considérant 4 du règlement (CE) n°1924/2006

• Ni même les allégations nutritionnelles portant sur les effets non bénéfiques. - Considérant 5 du règlement (CE) n°1924/2006



fixés par la directive 90/496/CEE, exigence qui est multipliée de nouveau par deux pour les produits « riches en vitamines et/ou de minéraux ».

Mais l'annexe du règlement (CE) n°1924/2006 ne se limite pas à ces seuls cas.

**279. La valeur énergétique** - En effet, premièrement, elle autorise les allégations relatives à la valeur énergétique.

Un produit peut être présenté comme étant à « faible valeur énergétique » s'il ne contient que 40 cal pour 100 g s'il est solide, cet apport calorique ne devant être que de 20 cal pour 100 ml pour un produit liquide. Ou comme étant « sans apport énergétique » dans quel cas seulement 4 cal par tranches de 100 g ou 100 ml doivent être apportées par l'aliment.

**280. Les matières grasses** - Deuxièmement, peuvent être effectuées des allégations portant sur la teneur en matière grasse.

L'allégation « faible teneur en matières grasses » est possible si le produit renferme un maximum de 3 g de matières grasses pour 100 g lorsqu'il est solide ou 1,5 g pour 100 ml lorsqu'il est liquide, 0,5 g étant requis pour ces deux types de denrées lorsqu'elles sont « sans matières grasses ».

Des quantités qui varient pour ce qui est des matières grasses saturées puisqu'une denrée à « faible teneur en graisses saturées » ne peut avoir pour 100 g/ml de denrées solides et liquides, une somme d'acides gras saturés et acides gras trans supérieure à 1,5 g pour les premières et 0,75 g pour les secondes, somme qui ne peut excéder 0,1 g pour les denrées « sans graisses saturées ».

**281. Le sucre** - Troisièmement, la présence de sucre peut également être mise en avant au travers de l'allégation « faible teneur en sucres » dès lors que cette présence dans le produit n'est pas supérieure à 5 g par 100 g pour les produits solides et à 2,5 g pour 100 ml pour ceux étant liquides.

Un taux qui est de 0,5 g pour les produits « sans sucres », les produits « sans sucres ajoutés » ne pouvant contenir pour leur part ni monosaccharides ou disaccharides ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes.

**282. Le sel** - Alors que, quatrièmement, un aliment peut être présenté comme « pauvre en sodium ou en sel » s'il ne contient pas plus de 0,12 g de sodium pour 100 g/ml ou moins de 2 mg pour ce qui est des eaux minérales naturelles, voire comme un aliment « très pauvre en sodium ou en sel » si cette quantité maximale est de 0,04 g<sup>1488</sup>, voire même d'aliment « sans sodium ou sans sel » dans quel cas

---

<sup>1488</sup> Les eaux minérales naturelles ne sont pas concernées par cette précision.

cette quantité est abaissée à 0,005 g.

Soit tant de possibilités exclusives (pour le moment puisqu'une modification de cette liste d'allégations nutritionnelles autorisées est prévue par l'article 8.2 du règlement (CE) n°1924/2006) qui comme nous pouvons le constater ne viennent nullement s'apparenter à une présentation thérapeutique, les références effectuées étant seulement nutritionnelles, et ce, même lorsqu'elles prennent pour cible un aliment de référence **(B)**.

## **B . LA COMPARAISON DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE**

**283. L'allégation comparative** - Selon l'article 9 du règlement (CE) n°1924/2006, une allégation nutritionnelle peut aussi se faire en fonction<sup>1489</sup> d'un aliment de référence eu égard à sa valeur énergétique ou à sa teneur en un nutriment donné.

D'ailleurs l'annexe précitée autorise le fait qu'un aliment puisse être présenté comme « enrichi » s'il a une teneur en un ou plusieurs nutriments supérieure à 30% par rapport à un aliment de référence, comme « allégé » ou « à valeur énergétique réduite » si cette teneur en nutriment ou énergie est cette fois-ci inférieure dans des proportions identiques à l'aliment de référence.

**284. Le produit de référence** - Ou plutôt devrions-nous dire non pas un aliment de référence, mais un éventail de produits de la même catégorie sans quoi il serait sinon loisible aux professionnels d'établir une distinction totalement tronquée en recourant à des aliments ayant une valeur énergétique supérieure à la moyenne, la version allégée alors présentée trompant le consommateur.

Et si une exception est admise, elle ne concerne que les produits de marque spécifique ayant une composition représentative du marché, le nom même du produit pouvant dans un tel cas être utilisé dans l'allégation, un professionnel ayant ainsi le droit de commercialiser un produit « standard » et une version « allégée » ou « enrichie ».

**285. La comparaison** - Une exception qui ne doit non plus entraîner des pratiques contraires aux dispositions de la directive 2005/29/CE du 11 mai 2005 relative aux pratiques commerciales déloyales

---

1489 Il convient de noter que les revendications « autant que » ou toute réclamation ayant le même sens ne sont pas considérées comme des allégations comparatives.

des entreprises vis-à-vis des consommateurs dans le marché intérieur<sup>1490</sup>, puisqu'aucune allégation ne peut être « *inexactes, ambiguës ou trompeuses* »<sup>1491</sup>.

Et aux dispositions de la directive 2006/114/CE du 12 décembre 2006 relative à la publicité trompeuse et à la publicité comparative<sup>1492</sup> qui nous précise que cette comparaison ne peut être effectuée dans le cadre d'un produit faisant l'objet d'une appellation relative à son origine que par un produit ayant la même appellation<sup>1493</sup>, corroborant ainsi l'article 13.a du règlement (CE) n°510/2006 selon lequel les dénominations enregistrées sont protégées contre toute « *utilisation commerciale directe ou indirecte d'une dénomination enregistrée pour des produits non couverts par l'enregistrement, dans la mesure où ces produits sont comparables à ceux enregistrés sous cette dénomination* ».

Et que cette comparaison ne peut entraîner un discrédit ou le dénigrement de l'autre produit faisant l'objet de la comparaison<sup>1494</sup>, comme s'en est fait l'écho le CNA dans son avis n°58 sur la préparation de l'entrée en vigueur du règlement (CE) n°1924/2006 où il souligne avec vigueur qu'« *il est important de promouvoir une tonalité positive des messages d'allégations* », et qu'« *il convient donc de proscrire tout mot, expression, représentation, publicité, ou action promotionnelle à caractère anxiogène* »<sup>1495</sup>, et ce, tant pour les allégations nutritionnelles que pour les allégations de santé<sup>1496</sup> (§2).

---

1490 • JOCE n°L149, 11 juin 2005, pp. 22-39

• Directive abrogeant la directive 84/450/CEE du 10 septembre 1984 relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des Etats membres en matière de publicité trompeuse (JOCE n°L250, 19 septembre 1984, pp. 17-20) à laquelle le règlement (CE) n°1924/2006 fait expressément référence dans son article 9.1

1491 Article 3.a du règlement (CE) n°1924/2006

1492 • JOCE n°L376, 27 décembre 2006, pp. 21-27

• Directive qui définit respectivement dans ses articles 2.b et 2.c, la publicité trompeuse et la publicité comparative.

La première étant « *toute publicité qui, d'une manière quelconque, y compris sa présentation, induit en erreur ou est susceptible d'induire en erreur les personnes auxquelles elle s'adresse ou qu'elle touche et qui, en raison de son caractère trompeur, est susceptible d'affecter leur comportement économique ou qui, pour ces raisons, porte préjudice ou est susceptible de porter préjudice à un concurrent* ».

La seconde constituant « *toute publicité qui, explicitement ou implicitement, identifie un concurrent ou des biens ou services offerts par un concurrent* ».

1493 Article 4.e de la directive 2006/114/CE

1494 Article 4.d de la directive 2006/114/CE

1495 Conseil National de l'Alimentation, Avis (28 juin 2007) n°58 sur la préparation de l'entrée en vigueur du règlement (CE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, p. 11

1496 D'ailleurs l'article 3.e du règlement (CE) n°1924/2006 dispose à leur égard qu'elles ne peuvent « *mentionner des modifications des fonctions corporelles qui soient susceptibles d'inspirer des craintes au consommateur ou d'exploiter de telles craintes, sous la forme soit de textes, soit d'images, d'éléments graphiques ou de représentations symboliques* ».

## §2 . LES ALLEGATIONS DE SANTE

Pour leur part, les allégations de santé peuvent être effectuées si figure sur le produit allégué, ou si est communiqués dans le cadre de la présentation du produit ou de la publicité faite pour celui-ci, « *une mention indiquant l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain* », « *la quantité de la denrée alimentaire concernée et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet bénéfique allégué* », « *un avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive* »<sup>1497</sup>, ainsi que « *s'il y a lieu, une indication à l'attention des personnes qui devraient éviter de consommer la denrée alimentaire en question* ».

Partant de ce préalable alors que sont expressément interdites les allégations « *donnant à penser que s'abstenir de consommer la denrée alimentaire pourrait être préjudiciable à la santé* »<sup>1498</sup>, les allégations « *faisant référence à un rythme ou à l'importance de la perte de poids* »<sup>1499</sup>, les allégations faisant référence à des recommandations d'un médecin ou d'un professionnel qui ne font pas partie des associations nationales de professionnels des secteurs médical, nutritionnel ou diététique et organismes philanthropiques actifs dans le domaine de la santé<sup>1500</sup>, peuvent être véhiculés des messages qui affirment, suggèrent ou impliquent l'existence d'une relation entre un aliment et la santé **(A)** et même qui indiquent la réduction d'un risque de maladie **(B)**.

### A . LA FONCTION PHYSIOLOGIQUE D'UN NUTRIMENT

**286. Les catégories d'allégations de santé autorisées** - Les allégations santé peuvent décrire ou mentionner, « *le rôle d'un nutriment ou d'une autre substance dans la croissance, dans le développement et dans les fonctions de l'organisme* », « *dans les fonctions psychologiques et*

---

1497 Article 10 du règlement (CE) n°1924/2006

1498 Article 12.a du règlement (CE) n°1924/2006

1499 Article 12.b du règlement (CE) n°1924/2006

1500 A cet égard dans son avis du, le CNA demande aux « *autorités compétentes, de façon collégiale avec les associations de consommateurs, les scientifiques et les représentants des professionnels, d'établir des critères permettant de définir les types d'associations nationales de professionnels des secteurs médical, nutritionnel ou diététique et organismes philanthropiques actifs dans le domaine de la santé auxquels il est possible de faire référence dans le cadre des allégations* ». - Conseil National de l'Alimentation, Avis (28 juin 2007) n°57 sur la préparation de l'entrée en vigueur du règlement (CE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, p. 13

*comportementales* », ou tout en étant conformes aux dispositions de la directive 96/8/CE<sup>1501</sup> « dans l'amaigrissement, le contrôle du poids, la réduction de la sensation de faim, l'accentuation de la sensation de satiété ou la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire »<sup>1502</sup>.

**287. Les modalités d'autorisation** - Concrètement pour pouvoir être utilisées elles doivent se trouver sur un registre<sup>1503</sup> non définitif<sup>1504</sup> qui est actuellement en cours d'élaboration, les autorités nationales des Etats membres ayant été invitées à donner à la Commission une liste d'allégations qu'elles estiment pouvoir être comprises par les mangeurs.

En France, l'AFSSA a ainsi été amenée à établir une liste nationale, étant sollicitée à cet effet par les parties intéressées. A titre d'exemple, saisie d'une demande d'évaluation par la DGCCRF, l'Agence a dû notamment analyser un registre de 145 allégations élaboré par l'Association Nationale des Industries Alimentaires<sup>1505</sup>, registre composé d'allégations admises dans d'autres Etats membres ou non de l'Union Européenne<sup>1506</sup> (allégations faisant l'objet d'un consensus sur le plan scientifique<sup>1507</sup> ;

---

1501 Le règlement (CE) n°1924/2006 précise qu'« à la lumière de la directive 96/8/CE de la Commission du 26 février 1996 relative aux denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids qui interdit, dans l'étiquetage, la présentation et la publicité des produits faisant l'objet de ladite directive, toute mention du rythme ou de l'importance de la perte de poids qui peut résulter de leur consommation, il est jugé approprié d'étendre cette restriction à l'ensemble des denrées alimentaires ». - Considérant 25 du règlement (CE) n°1924/2006

1502 Article 13.1 du règlement (CE) n°1924/2006

1503 Effectivement selon cet article, ce registre doit notamment contenir « les allégations de santé autorisées », « une liste des allégations qui ont été rejetées et les raisons de leur rejet ».

1504 V. sur sa procédure de modification : Articles 13.4 et 13.5 du règlement (CE) n°1924/2006

1505 - AFSSA, Avis (23 janvier 2008) relatif à l'évaluation d'allégations génériques dans le cadre de l'élaboration d'un registre tel que prévu dans le règlement européen relatif aux allégations nutritionnelles et de santé - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2005sa0169.pdf>>

- L'AFSSA avait d'ailleurs anticipé les demandes qu'elle allait devoir analyser, en élaborant des lignes directrices relatives à la constitution des dossiers qui lui sont transmis. AFSSA, Avis (10 janvier 2007) relatif aux lignes directrices pour la constitution et l'évaluation des dossiers portant sur les allégations nutritionnelles et de santé revendiquées - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2006sa0182.pdf>>

1506 Par exemple les allégations proposées pour la vitamine C sont : « Structure normale et fonctionnement normal du système neurologique » (autorisée au Royaume-Uni), « Maintien du taux sanguin normal d'homocystéine » (autorisée au Royaume-Uni), « Maintien de l'ossature, de la dentition, des gencives » (autorisée en Suisse), « Développement et santé des os, des cartilages, des dents et des gencives » (autorisée au Canada), « Maintien des tissus de l'épiderme et des muqueuses en bon état » (autorisée au Japon), « Structure normale et fonctionnement normal des tissus connecteurs » (autorisée au Royaume-Uni), « Maintien des vaisseaux sanguins sains » (autorisée en Suisse), « Structure normale et fonctionnement normal des vaisseaux sanguins » (autorisée au Royaume-Uni), « Fonction antioxydante / Effet antioxydant » (autorisée en Suisse/Japon), « Protège les cellules de l'organisme » (autorisée en Suède), « Protection des cellules des dégâts causés par les radicaux libres » (autorisée au Royaume-Uni), « Maintien de l'intégrité cellulaire » (autorisée aux Etats-Unis), « Peut fixer des radicaux libres et des composés oxygénés très réactifs » (autorisée en Suisse).

1507 Allégations faisant l'objet d'un consensus sur le plan scientifique :

- Protéines : « Métabolisme énergétique », « Fonction musculaire : construction et maintien »
- Glucides : « Fonctions énergétiques » ; « Constitution des réserves en glycogène musculaire et hépatique »
- Lipides : « Métabolisme énergétique »
- Eau : « Hydratation de l'organisme »

allégations étant justifiées par la bibliographie<sup>1508</sup>). Pour finalement, suite à une évaluation scientifique<sup>1509</sup> de l'allégation et de sa perception par le mangeur n'en retenir que 25% d'entre elles<sup>1510</sup> parmi lesquelles nous pouvons trouver des allégations telle que « la vitamine C a un effet antioxydant », ou « en synergie avec la vitamine E, la vitamine C permet de réduire les altérations cellulaires causées par les radicaux libres », ou bien encore « peut protéger les radicaux libres et les composés oxygénés très réactifs ».

Mais malgré tout le travail préalable effectué par les autorités nationales compétentes, quelques 44 000 allégations<sup>1511</sup> ont été communiquées à la Commission qui les a transmises à l'AESA pour leur analyse<sup>1512</sup> qui se fait progressivement<sup>1513</sup> et à partir desquelles nous pouvons avoir quelques certitudes quant au futur registre.

**288. Les conditions d'autorisation** - D'une, comme la Commission l'a demandé dans un document de travail<sup>1514</sup> à l'AESA, les allégations autorisées doivent être claires. Il existe une multitude d'expressions

---

1508 Allégations étant justifiées par la bibliographie :

- Vitamine K : « Minéralisation osseuse »
- Zinc : « Structure normale de la peau et cicatrisation »
- Protéines : « Fonction osseuse »
- Acides gras essentiels : « Développement cérébral et maturation des fonctions neurosensorielles »
- Glucides : « Performance physique »
- Ferments lactiques vivants du yaourt : « Digestion du lactose »

1509 V. AFSSA, Avis (23 janvier 2008) relatif à l'évaluation d'allégations génériques dans le cadre de l'élaboration d'un registre tel que prévu dans le règlement européen relatif aux allégations nutritionnelles et de santé, pp. 60-71

1510 Ibid., pp. 54-56

1511 [En ligne] Disponible sur : <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionsListLoader?panel=NDA&foodsectorarea=26>

1512 • Avis parmi lesquels nous pouvons notamment recenser :

- Avis (2 juillet 2009) sur les allégations de santé liées au calcium et à l'entretien des os et des dents, à la coagulation du sang - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1210\\_art13\(1\)\\_calcium\\_related\\_claims\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1210_art13(1)_calcium_related_claims_en,0.pdf?ssbinary=true)
- Avis (2 juillet 2009) sur le fluor et l'entretien de la minéralisation des dents - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1212\\_art13\(1\)\\_fluoride\\_related\\_claims\\_en,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1212_art13(1)_fluoride_related_claims_en,1.pdf?ssbinary=true)
- Avis (2 juillet 2009) sur le carotène et le maintien de la vue - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1288\\_art13\(1\)\\_Daucus\\_carota\\_vision\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1288_art13(1)_Daucus_carota_vision_en,0.pdf?ssbinary=true)
- Avis (2 juillet 2009) sur la vitamine C et la protection de l'ADN - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1226\\_art13\(1\)\\_vitamin\\_C\\_related\\_claims\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1226_art13(1)_vitamin_C_related_claims_en,0.pdf?ssbinary=true)
- V. sur les avis rendus par l'AESA à propos de ces allégations : <http://www.efsa.europa.eu/cs/Satellite>

1513 Le règlement (CE) n°1924/2006 prévoyant dans son article 13.3 l'établissement du registre au plus tard au 13 janvier 2010, il va de soi qu'un (long ?) retard va devoir être observé compte tenu du lourd travail dont l'AESA a la charge.

1514 V. Commission Européenne, European Commission request to the European Food Safety Authority for scientific advice on : the Community list of permitted health claims pursuant article 13 of Regulation 1924/2006 on nutrition and health claims made on foods, 5 p. [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/General/claims\\_art13\\_TOR.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/General/claims_art13_TOR.pdf?ssbinary=true)

pouvant être utilisées pour établir une relation entre l'aliment et sa fonction, mais celles retenues doivent être compréhensibles pour tous les mangeurs à travers l'Union européenne, ce critère constituant un axe majeur de l'examen des dossiers qui sont transmis à l'AESA<sup>1515</sup>.

De deux, comme cette dernière l'a mentionné à l'occasion d'un aperçu de l'état d'avancement de ses travaux<sup>1516</sup>, un avis favorable ne peut être donné que si « *l'effet revendiqué est bénéfique d'un point de vue exclusivement physiologique* », si l'allégation n'est pas évasive puisque la seule référence à un effet favorable à la santé sans aucune précision supplémentaire ne peut suffire, si les causes et les symptômes d'une maladie présentés sont communs à plusieurs maladies et qu'aucune d'entre elles n'est spécifiquement visée.

Aussi alors que cette double exigence s'applique également aux demandes d'autorisation d'allégations basées sur des preuves scientifiques nouvellement établies et/ou contenant une demande de protection des données relevant de la propriété exclusive du demandeur<sup>1517</sup>, alors qu'une modification, une suspension voire une révocation des autorisations données est possible<sup>1518</sup> dès lors qu'il est constaté à *posteriori* qu'une allégation est contraire à de telles exigences, nous pouvons en conclure que les allégations santé qui figureront au registre communautaire ne pourront être perçues par les consommateurs comme thérapeutiques.

Ne serait-ce que lorsqu'elles entrent dans le cadre de l'article 13 du règlement.

**289. Les allégations se rapportant au développement et à la santé infantiles** - Car les allégations se rapportant au développement et à la santé infantiles<sup>1519</sup> relèvent de l'article 14 de ce texte, et font

---

1515 V. AESA, Criteria for the initial screening of Article 13 (3) health claims of Regulation (CE) n°1924/2006, 2 octobre 2008, 1 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/General/annex\\_to\\_I\\_RM\\_criteria\\_for\\_screening\\_Art13\\_claims.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/General/annex_to_I_RM_criteria_for_screening_Art13_claims.pdf?ssbinary=true)>

1516 V. AESA, Briefing document for Member States and European Commission on Article 13.1 health claims list, 1er octobre 2009, 10 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Event\\_Meeting/NDA\\_briefing\\_%20doc\\_Art\\_13\\_claims.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Event_Meeting/NDA_briefing_%20doc_Art_13_claims.pdf?ssbinary=true)>

1517 V. Infra § 294

1518 V. Article 19 du règlement (CE) n°1924/2006

1519 • Le règlement n'apporte aucune précision supplémentaire sur ce que nous devons entendre par allégations se rapportant au développement et à la santé infantiles. Aussi pour Catherine GESLAIN-LANEELLE, « *deux approches sont envisageables : soit toute communication à destination des enfants en est une, mais cela impliquerait, pour des communications classiques, une procédure d'une lourdeur exceptionnelle ; soit (ce qui juridiquement semble plus cohérent) seules celles spécifiques au développement et à la santé de l'enfant, comme la « croissance osseuse» par exemple, seraient concernées. Il paraît plus logique en effet de partir de l'allégation plutôt que du produit* ». - GESLAIN-LANEELLE C., Le règlement européen concernant les allégations nutritionnelles et de santé, *GP*, 30 novembre 2007, p. 10

• Notons que dans son rapport du 13 novembre 2001, l'AFSSA s'était déjà penchée sur cette question des allégations et plus spécialement de celles relatives aux préparations pour nourrissons et de suite, en faisant remarquer qu'elles sont de plus en plus fréquemment utilisées par les sociétés productrices et/ou distributrices des aliments destinés spécifiquement aux enfants.

l'objet d'une procédure encore différente où l'autorisation est donnée au cas par cas et non « en bloc » avec des ajouts postérieurs<sup>1520</sup>.

De nombreux avis ont d'ailleurs déjà été rendus dans ce cadre, comme ceux portant sur des allégations établissant un lien entre l'acide docosahexaénoïque (acide gras du groupe des oméga 3) et le développement visuel de l'enfant<sup>1521</sup>, entre l'acide docosahexaénoïque et le développement cognitif de l'enfant à naître et les nourrissons allaités<sup>1522</sup>, entre l'acide docosahexaénoïque/l'acide arachidonique et le développement du cerveau<sup>1523</sup>, entre le galacto-oligosaccharides/le lait acidifié/les nucléotides/les

---

Et « les parents, en tant que « consommateurs », sont conscients du rôle de l'alimentation pour le bien être, le maintien d'un bon état de santé, voire la prévention de maladies. Ils savent, pour la plupart, que cette approche concerne aussi le jeune enfant. Ils souhaitent, comme les associations de consommateurs l'ont souligné, une cohérence, une fiabilité du message nutritionnel. L'impact d'une allégation dans le cadre de la commercialisation d'un aliment est cependant très différent pour une population de consommateurs adultes et pour des parents. Le consommateur adulte est directement touché par l'allégation qui peut amener à une modification de son comportement alimentaire, voire, comme cela a été souligné, à des dérives de consommation. L'allégation peut nuire à l'adulte parce que son caractère incitatif peut induire des déséquilibres nutritionnels. L'allégation reçue par les parents ne leur parvient généralement que par l'intermédiaire de leur conseiller médical. Les responsables parentaux perçoivent bien que l'innovation à l'origine de l'allégation particulièrement lorsqu'elle a une portée santé, a une signification particulière et qu'ils n'ont pas les connaissances requises pour bien l'évaluer. C'est donc à cet intermédiaire médical que l'allégation s'adresse prioritairement. Elle a clairement pour objet de valoriser le produit, de mettre en exergue son originalité, de bien positionner la préparation par rapport aux formules équivalentes et, in fine, d'orienter sa prescription diététique. Cependant la situation change. On peut observer aujourd'hui que des allégations formulées pour attirer l'attention du public figurent sur les boîtes de lait présentées sur les linéaires des grandes surfaces de vente. La publicité pour les préparations de suite et les aliments lactés de croissance présentée dans des revues destinées au grand public utilise de plus en plus des allégations qui sont celles employées pour le corps médical, mais sous une formulation « plus marketing » avec le même objectif de mieux positionner le produit. Cette évolution de la communication, fait que, depuis peu, l'information s'adresse de plus en plus directement à des parents qui n'ont pas toujours les capacités d'analyse du corps médical alors que, plus ou moins consciemment, cette présentation peut les influencer pour le choix du lait pour leur enfant. Cette évolution doit être prise en compte car elle prend une place de plus en plus grande ».

Pour en conclure que « la communication doit être de qualité mais également compréhensible, bien adaptée d'une part au corps médical, d'autre part au grand public, pour, dans tous les cas, être le garant d'une information loyale, non trompeuse ». - AFSSA, Avis (13 novembre 2001) sur les allégations nutritionnelles relatives aux préparations pour nourrissons et préparations de suite, pp. 13-14

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-allegationsNourissons.pdf>

1520 D'ailleurs selon le considérant 26 du règlement (CE) n°1924/2006 : « Les allégations de santé autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie et au développement et à la santé infantiles, reposant sur des preuves scientifiques généralement admises, devraient faire l'objet d'un type différent d'évaluation et d'autorisation. Il y a donc lieu d'adopter, après consultation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments, une liste communautaire de ces allégations autorisées. Il convient par ailleurs, afin de stimuler l'innovation, que les allégations de santé qui se fondent sur des preuves scientifiques nouvellement établies soient soumises à une procédure accélérée d'autorisation ».

1521 AESA, 13 mars 2009, DHA and support of the visual development of the unborn child and breastfed infant - Scientific substantiation of a health claim related to DHA and support of the visual development of the unborn child and breastfed infant, 13 p. - [En ligne] Disponible sur :

[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1006\\_art14\\_0218a\\_maternal%20DHA\\_visual%20development\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1006_art14_0218a_maternal%20DHA_visual%20development_en,0.pdf?ssbinary=true)

1522 AESA, 13 mars 2009, DHA and support of the cognitive development of the unborn child and breastfed infant - Scientific substantiation of a health claim related to DHA and support of the cognitive development of the unborn child and breastfed infant, 13 p. - [En ligne] Disponible sur :

[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1007\\_art14\\_0218b\\_maternal%20DHA\\_cognitive%20development\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1007_art14_0218b_maternal%20DHA_cognitive%20development_en,0.pdf?ssbinary=true)

1523 AESA, 13 mars 2009, Scientific substantiation of a health claim related to docosahexaenoic acid (DHA) and arachidonic acid (ARA) and brain development, 13 p. - [En ligne] Disponible sur :

[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1000\\_art14\\_0131a\\_DHAandARA\\_brain%20development\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1000_art14_0131a_DHAandARA_brain%20development_en,0.pdf?ssbinary=true)



béta-palmitate et les affections intestinales<sup>1524</sup>, ou entre les protéines animales<sup>1525</sup>, le calcium<sup>1526</sup>, la vitamine D<sup>1527</sup> et la croissance osseuse.

Comme ceux portant également sur des produits alimentaires sous marque et présentés comme ayant un rôle sur la croissance<sup>1528</sup>, sur la croissance osseuse<sup>1529</sup>, sur la capacité d'apprentissage<sup>1530</sup>, sur la capacité de raisonnement<sup>1531</sup>, sur le développement de la fonction oculaire<sup>1532</sup>, sur le développement des fonctions cérébrales<sup>1533</sup>, sur le développement du système nerveux central<sup>1534</sup>, sur l'amélioration générale de l'immunité<sup>1535</sup>, sur la construction de la barrière intestinale naturelle<sup>1536</sup>, sur le maintien de

---

1524 AESA, 22 janvier 2009, Scientific substantiation of a health claim related to "Follow-on formulae with fixed combination of short-chain galacto-oligosaccharides (GOS), acidified milk, nucleotides and beta-palmitate" and intestinal ailments, 10 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753816\\_1211902379028.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753816_1211902379028.htm)

1525 AESA, 31 octobre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to animal protein and bone growth, 10 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej858\\_art14\\_0163\\_animal\\_protein\\_bone\\_growth\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej858_art14_0163_animal_protein_bone_growth_en,4.pdf?ssbinary=true)

1526 AESA, 2 octobre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to calcium and bone growth, 11 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej826\\_art14\\_0159\\_calcium\\_bone%20growth,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej826_art14_0159_calcium_bone%20growth,4.pdf?ssbinary=true)

1527 AESA, 2 octobre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to calcium and vitamin D and bone strength, 13 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej828\\_art14\\_0036\\_calcium\\_and\\_vitaminD\\_bone\\_strength,2.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej828_art14_0036_calcium_and_vitaminD_bone_strength,2.pdf?ssbinary=true)

1528 AESA, 22 janvier 2009, Scientific substantiation of a health claim related to Kinder Chocolate and growth, 10 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej940\\_kinder\\_chocolate\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej940_kinder_chocolate_en,0.pdf?ssbinary=true)

1529 AESA, 4 décembre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to dairy fresh cheese and bone growth, 10 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej895\\_art14\\_0135\\_dairy\\_fresh\\_cheese\\_bone\\_growth\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej895_art14_0135_dairy_fresh_cheese_bone_growth_en,0.pdf?ssbinary=true)

1530 AESA, 4 décembre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to Efalex and learning ability, 10 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej899\\_art14\\_0041d\\_efalex\\_learning\\_ability\\_en,2.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej899_art14_0041d_efalex_learning_ability_en,2.pdf?ssbinary=true)

1531 AESA, 24 octobre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to I omega kids/Pufan 3 kids and thinking capacity, 8 p. [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej845\\_art14\\_0013\\_0021\\_I\\_omega\\_kids\\_pufan\\_3\\_kids\\_thinking\\_capacity\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej845_art14_0013_0021_I_omega_kids_pufan_3_kids_thinking_capacity_en,4.pdf?ssbinary=true)

1532 AESA, 4 décembre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to Efalex and eye development and function, 9 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej900\\_art14\\_0041e\\_efalex\\_eye\\_development\\_en,2.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej900_art14_0041e_efalex_eye_development_en,2.pdf?ssbinary=true)

1533 AESA, 4 décembre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to Eye q and brain functions, 8 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej903\\_art14\\_0039c\\_eye\\_q\\_brain\\_functions\\_en,3.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej903_art14_0039c_eye_q_brain_functions_en,3.pdf?ssbinary=true)

1534 AESA, 4 décembre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to Mumomega and central nervous system development, 10 p. [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej902\\_art14\\_0039b\\_munomega\\_cns\\_development\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej902_art14_0039b_munomega_cns_development_en,0.pdf?ssbinary=true)

1535 AESA, 28 octobre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to LACTORAL (a combination of three probiotic strains: Lactobacillus plantarum, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium longum) and improvement of the general immunity, 8 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej860\\_\\_art\\_14\\_140\\_b\\_Lactoral\\_general\\_immunity\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej860__art_14_140_b_Lactoral_general_immunity_en,4.pdf?ssbinary=true)

1536 AESA, 28 octobre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to LACTORAL (a combination of three probiotic strains: Lactobacillus plantarum, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium longum) and building of the natural intestinal barrierity, 9 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej859\\_art\\_14\\_140\\_c\\_Lactoral\\_natural\\_intestinal\\_barrier\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej859_art_14_140_c_Lactoral_natural_intestinal_barrier_en,4.pdf?ssbinary=true)

la microflore intestinale naturelle pendant les voyages<sup>1537</sup>, sur le fonctionnement normal du tube digestif<sup>1538</sup>, sur la sérénité<sup>1539</sup>,...

Tous ces avis considèrent de telles allégations comme étant non thérapeutiques<sup>1540</sup> : et pour cause aucune maladie n'est ciblée, contrairement aux autres allégations de l'article 14 qui elles mettent en avant une réduction de risque d'une maladie clairement précisée (B).

## B . LA REDUCTION D'UN RISQUE DE MALADIE

**290. Les allégations autorisées** - Dans son avis en date du 30 juin 1998 le CNA estimait qu'« *il n'est absolument pas souhaitable que des allégations thérapeutiques, c'est-à-dire présentant un produit comme favorisant le diagnostic, le traitement ou la guérison de maladies, puissent être faites* »<sup>1541</sup>.

Tout en ajoutant que devaient être « *acceptables* »<sup>1542</sup> les allégations revendiquant une réelle contribution d'un produit alimentaire à la prévention primaire d'une pathologie et présentée comme « *aidant à la prévention d'un risque* »<sup>1543</sup>.

Une position qui est surprenante alors même que nous avons pu voir lors de l'analyse du médicament par présentation que justement un produit faisant l'objet de telles allégations devait être qualifié de médicament, et alors que l'article 2.1.b de la directive 2000/13/CE dispose qu'il ne peut être attribuer à

---

1537 AESA, 28 octobre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to LACTORAL (a combination of three probiotic strains: Lactobacillus plantarum, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium longum) and maintenance of natural intestinal microflora during travel, 8 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej863\\_art\\_14\\_140\\_d\\_Lactoral\\_intestinal\\_microflora\\_during\\_travelling\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej863_art_14_140_d_Lactoral_intestinal_microflora_during_travelling_en,4.pdf?ssbinary=true)

1538 AESA, 28 octobre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to LACTORAL (a combination of three probiotic strains: Lactobacillus plantarum, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium longum) and normal functioning of the alimentary tract, 9 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej861\\_art\\_14\\_140\\_a\\_Lactoral\\_alimentary\\_tract\\_en,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej861_art_14_140_a_Lactoral_alimentary_tract_en,1.pdf?ssbinary=true)

1539 AESA, 2 octobre 2008, Scientific substantiation of a health claim related to I omega kids/Pufan 3 kids and serenity, 8 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej831\\_art14\\_0012\\_0017\\_I\\_omega\\_kids\\_pufan\\_3\\_kids\\_serenity.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej831_art14_0012_0017_I_omega_kids_pufan_3_kids_serenity.pdf?ssbinary=true)

1540 Ce qui ne signifie pas qu'elles ont été autorisées à être utilisées puisque come nous le verrons encore faut-il qu'elles soient justifiées.

1541 Conseil National de l'Alimentation, Avis (30 juin 1998) n°21 sur les allégations faisant un lien entre l'alimentation et la santé p. 5

1542 Ibid.

1543 Le CNA a par ailleurs confirmé cette prise de position dans son rapport du 19 septembre 2002 - V. Conseil National de l'Alimentation, Rapport (19 septembre 2002) n°40 révisant l'avis n°21 du Conseil National de l'Alimentation relatif aux allégations faisant un lien entre alimentation et santé, p. 9

une « *denrée alimentaire des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine, ni évoquer ces propriétés* ».

Et pourtant, au-delà de cet avis sans force obligatoire, et suivant les mêmes modalités d'autorisation que pour celles se rapportant au développement et à la santé infantiles, sont permises par le règlement (CE) n°1924/2006, dès lors qu'est effectuée la référence selon laquelle la maladie « *tient à de multiples facteurs de risque et que la modification de l'un de ces facteurs peut ou non avoir un effet bénéfique* »<sup>1544</sup>, les allégations « *qui affirment, suggèrent ou impliquent que la consommation d'une catégorie de denrées alimentaires, d'une denrée alimentaire ou de l'un de ses composants réduit sensiblement un facteur de risque de développement d'une maladie humaine* »<sup>1545</sup>.

C'est ainsi que pour être plus concret sont par exemple considérées comme non thérapeutiques les mentions mettant en avant la réduction du risque de fractures ostéoporotiques en réduisant la perte osseuse<sup>1546</sup>, du risque de maladie cardiaque<sup>1547</sup>, du risque d'infection des voies urinaires chez les femmes<sup>1548</sup>, du risque de glycémie<sup>1549</sup>, ou du risque de plaques d'athérosclérose<sup>1550</sup>.

---

1544 • Article 14.2 du règlement (CE) n°1924/2006

• Il ressort d'ailleurs du considérant 28 de ce texte que « *le régime alimentaire n'est que l'un des nombreux facteurs influant sur l'apparition de certaines maladies humaines. D'autres facteurs tels que l'âge, la prédisposition génétique, le degré d'activité physique, la consommation de tabac et d'autres drogues, l'exposition environnementale et le stress peuvent aussi jouer un rôle dans l'apparition de maladies humaines. Des exigences spécifiques en matière d'étiquetage devraient donc s'appliquer en ce qui concerne les allégations relatives à la réduction d'un risque de maladie* ».

1545 Article 2.6 du règlement (CE) n°1926/2004

1546 • AESA, 2 juillet 2009, Scientific substantiation of a health claim related to Calcium plus Vitamin D3 chewing tablets and reduction of the risk of osteoporotic fractures by reducing bone loss, 13 p. - [En ligne] Disponible sur :

⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1180\\_art14\\_0225\\_%20calcium\\_vitamin%20D\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1180_art14_0225_%20calcium_vitamin%20D_en.pdf?ssbinary=true)⟩

• Dans le même sens : AESA, 13 août 2008, Scientific substantiation of a health claim related to Femarelle and induces bone formation and increases bone mineral density reducing the risk for osteoporosis and other bone disorders, 10 p. - [En ligne] Disponible sur :

⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1180\\_art14\\_0225\\_%20calcium\\_vitamin%20D\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1180_art14_0225_%20calcium_vitamin%20D_en.pdf?ssbinary=true)⟩

1547 • AESA, 11 juillet 2008, Scientific substantiation of a health claim related to plant sterols and lower/reduced blood cholesterol and reduced risk of (coronary) heart disease, 12 p. - [En ligne] Disponible sur :

⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej781\\_art14\\_004\\_plant\\_sterols-and\\_blood\\_cholesterol,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej781_art14_004_plant_sterols-and_blood_cholesterol,4.pdf?ssbinary=true)⟩

• Dans le même sens : AESA, 13 mars 2009, Scientific substantiation of a health claim related to DHA and support of the visual development of the unborn child and breastfed infant, 10 p. - [En ligne] Disponible sur :

⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1006\\_art14\\_0218a\\_maternal%20DHA\\_visual%20development\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1006_art14_0218a_maternal%20DHA_visual%20development_en,0.pdf?ssbinary=true)⟩

1548 AESA, 22 janvier 2009, Scientific substantiation of a health claim related to Ocean Spray Cranberry Products and urinary tract infection in women, 10 p. - [En ligne] Disponible sur : ⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej943\\_ocean\\_cranberry\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej943_ocean_cranberry_en,0.pdf?ssbinary=true)⟩

1549 AESA, 22 janvier 2009, Scientific substantiation of a health claim related to Melgaço mineral water and reduction of glycaemia, 10 p. - [En ligne] Disponible sur : ⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej944\\_art14\\_0137\\_Melgaco\\_hyperglycemia\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej944_art14_0137_Melgaco_hyperglycemia_en,0.pdf?ssbinary=true)⟩

1550 • L'athérosclérose est une « *maladie dégénérative des artères, très répandue, due à l'athérome et comportant un épaississement et un durcissement de leur paroi gênant la circulation sanguine* ». - Larousse Médical, 2006

**291. La prévention primaire d'une pathologie** - Ce qui nous amène à préciser davantage notre appréhension de la présentation thérapeutique, en distinguant la prévention d'une maladie, de la prévention primaire qui elle ne caractérise pas le médicament.

Une distinction qui doit se faire, pour reprendre l'analyse du CNA, par une approche quantitative, la prévention primaire portant sur un niveau moins élevé de probabilité du résultat.

Et par une approche qualitative reposant sur « *la différence entre une notion endogène, celle d'une meilleure résistance de l'organisme qui caractérise la prévention, et une approche davantage exogène, qui est la réduction du risque, caractérisée par une moindre exposition à ce risque* »<sup>1551</sup>.

Si bien que un exemple devant bien être pris afin d'explicitier nos propos, ne peut entraîner la qualification de médicament par présentation les mentions suivant lesquelles la consommation de calcium est bonne pour la santé, participe à la densité des os, ou bien favorise la prévention de l'ostéoporose, tandis qu'il en va autrement s'il est mis en avant que le calcium lutte contre l'ostéoporose.

Et d'ailleurs le Codex Alimentarius<sup>1552</sup> abonde également en ce sens, tout comme les professionnels du secteur alimentaire et pharmaceutique (comme cela ressort par exemple des conclusions de la table ronde de Giens XV<sup>1553</sup>), pour lesquels une telle distinction s'impose sans quoi nous pourrions arriver à des situations suivant lesquelles, face à un message indiquant qu'il faut, pour lutter contre certaines maladies chroniques, manger des fruits et légumes à chaque repas, considérer ces fruits et légumes comme des médicaments dont la distribution devrait être réservée aux seuls pharmaciens.

---

• AESA, 2 juillet 2009, Scientific substantiation of a health claim related to Lycopene-whey complex (bioavailable lycopene) and reduction of the risk of atherosclerotic plaques, 10 p. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1179\\_art14\\_0222\\_lycopene\\_and\\_LDL\\_oxidation\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1179_art14_0222_lycopene_and_LDL_oxidation_en.pdf?ssbinary=true)

1551 Conseil National de l'Alimentation, Rapport (19 septembre 2002) n°40 révisant l'avis n°21 du Conseil National de l'Alimentation relatif aux allégations faisant un lien entre alimentation et santé, p. 11

1552 • Point 2.2.3 de la directive pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997)

• Allégations que le Codex définit comme celle qui « *porte sur le fait que la consommation d'un aliment ou d'un constituant d'un aliment, dans le contexte de l'alimentation globale, pourrait réduire le risque d'une maladie ou d'un état spécifique. Réduction du risque signifie la modification substantielle d'un ou de facteurs de risque importants dans le développement d'une maladie ou d'un état spécifique. Les maladies ont de multiples facteurs de risque et la modification d'un de ces facteurs peut ou non avoir un effet bénéfique. La présentation d'allégations de réduction du risque doit assurer par exemple par l'emploi d'un texte approprié et la référence à d'autres facteurs de risque, que les consommateurs ne les interprètent pas comme des allégations de prévention. Exemples :*

«*Un régime sain faible en élément nutritif ou substance A peut réduire le risque de la maladie D. L'aliment X a une faible teneur en élément nutritif ou substance A.*»

«*Une alimentation saine riche en élément nutritif ou substance A peut réduire le risque de la maladie D. L'aliment X est riche en élément nutritif ou substance A.*»

1553 V. BASDEVANT A., LEHNER J-P., CUDENNEC C-A., Alicaments, définitions, statuts, apports en Santé publique, *Thérapie*, 2000, pp. 555-560

Une argumentation qui est effectivement recevable et compréhensible puisque dans une telle situation le consommateur moyen est à même de percevoir, au même titre d'ailleurs que pour les allégations nutritionnelles (qu'elles soient ou non comparatives), que pour les autres allégations de santé, que le produit présenté n'est pas un médicament, en n'étant donc pas induit en erreur<sup>1554</sup> d'autant plus que toutes ces allégations ainsi autorisées ont dû être préalablement justifiées.

---

1554 Soulignons que selon l'article L.213-1 du Code de la consommation :

« Sera puni d'un emprisonnement de deux ans au plus et d'une amende de 37 500 euros au plus ou de l'une de ces deux peines seulement quiconque, qu'il soit ou non partie au contrat, aura trompé ou tenté de tromper le contractant, par quelque moyen ou procédé que ce soit, même par l'intermédiaire d'un tiers

1° Soit sur la nature, l'espèce, l'origine, les qualités substantielles, la composition ou la teneur en principes utiles de toutes marchandises ;

2° Soit sur la quantité des choses livrées ou sur leur identité par la livraison d'une marchandise autre que la chose déterminée qui a fait l'objet du contrat ;

3° Soit sur l'aptitude à l'emploi, les risques inhérents à l'utilisation du produit, les contrôles effectués, les modes d'emploi ou les précautions à prendre ».



## CHAPITRE 2

### LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE, REGLES SOUMISES A JUSTIFICATION

---

*« Ce qui est affirmé sans preuve peut être nié sans preuve »*

EURICLIDE<sup>1555</sup>

Si les allégations ne sont pas thérapeutiques, le produit peut être commercialisé en tant qu'aliment dans la mesure où sa forme est conforme à sa fonction, ce qui signifie que les propriétés présentées doivent réellement avoir les effets annoncés.

Ces derniers doivent donc être systématiquement justifiés : une justification qui doit porter sur le particularisme annoncé (**Section Première**) mais également sur l'équilibre nutritionnel global du produit (**Section Deuxième**), l'avantage qu'il procure ne pouvant légitimer une composition d'ensemble défavorable à la santé des mangeurs.

---

<sup>1555</sup> EURICLIDE

## SECTION I . LA JUSTIFICATION DES PROPRIETES ALLEGUEES

Pour s'assurer qu'aucune allégation ne puisse être effectuée sans fondement, un contrôle *a priori* et systématique de la propriété a été mis en place (§1), une évaluation scientifique étant effectuée pour toute allégation n'ayant pas encore été autorisée (§2).

### §1 . L'INSTAURATION D'UN CONTROLE A PRIORI

**292. D'un contrôle *a posteriori* ...** - Lorsque l'AESA vérifie si les allégations qui lui sont données à l'étude sont ou non thérapeutiques sur la forme, l'Agence analyse concomitamment la véracité de la fonction nutritionnelle présentée, et ce afin d'éviter toute concurrence déloyale et d'assurer le bon fonctionnement du marché intérieur<sup>1556</sup>, et afin de garantir la sécurité du mangeur et plus précisément sa sécurité nutritionnelle<sup>1557</sup>.

Et pour y parvenir « à coups sûrs » le règlement (CE) n°1924/2006 a fixé des modalités novatrices.

Puisque préalablement à son entrée en vigueur, alors que seules les dispositions nationales régissaient spécifiquement une telle procédure, pour ne prendre que le cas de la France, ces allégations n'étaient contrôlées qu'*a posteriori*, et encore de manière non systématique. La DGCCRF avait effectivement la possibilité<sup>1558</sup> et non l'obligation de procéder à des contrôles en sollicitant à cet effet l'AFSSA<sup>1559</sup>.

---

1556 Selon le deuxième considérant du règlement (CE) n°1924/2006 : « *les divergences entre les dispositions nationales concernant de telles allégations peuvent entraver la libre circulation des denrées alimentaires et créer des conditions de concurrence inégales. Elles ont donc une incidence directe sur le fonctionnement du marché intérieur. Il est donc nécessaire d'adopter des dispositions communautaires sur l'emploi d'allégations nutritionnelles et de santé concernant les denrées alimentaires* ».

1557 Selon le premier considérant du règlement (CE) n°1924/2006 : « *Dans la Communauté, des allégations nutritionnelles et de santé sont utilisées dans l'étiquetage et la publicité concernant un nombre croissant de denrées alimentaires. Afin d'assurer aux consommateurs un niveau élevé de protection et de faciliter leur choix, il conviendrait que les produits mis sur le marché, y compris après importation, soient sûrs et adéquatement étiquetés. Une alimentation variée et équilibrée est une condition préalable d'une bonne santé, et les produits pris séparément ont une importance relative par rapport au régime alimentaire global* ».

1558 Ce qui n'empêchait bien évidemment pas les professionnels d'avoir une démarche volontariste et de saisir eux mêmes l'AFSSA pour que leur allégation soit vérifiée et validée avant la mise sur le marché de produits alimentaires en faisant l'objet.

1559 V. à titre d'exemples : AFSSA

- Avis (22 décembre 2000) relatif à l'évaluation de justification des allégations concernant l'effet de l'inuline sur la flore intestinale humaine, 2 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2000sa0134.pdf>>

- Avis (30 juillet 2001) relatif à la justification d'allégations faisant état de propriétés amincissantes d'un complément alimentaire contenant du chitosan, 2 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2001sa0036.pdf>>



Et finalement seuls les produits faisant l'objet d'allégations relatives à l'amélioration d'une fonction de l'organisme ou à la réduction d'un risque de maladie ne pouvaient être mis sur le marché qu'en ayant obtenu au préalable un visa Publicité Produit<sup>1560</sup> (appelé visa PP) exigé par l'article L.5122-14 du Code de la Santé Publique<sup>1561</sup>.

**293. ... A un contrôle a priori** - Mais aujourd'hui la situation a changé<sup>1562</sup> puisque comme le mentionne l'article 6.1 du règlement (CE) n°1924/2006, « *les allégations nutritionnelles et de santé reposent sur des preuves scientifiques généralement admises et sont justifiées par de telles preuves* », et ce *a priori*<sup>1563</sup>.

Concrètement pour les allégations qui sont relatives à la réduction d'un risque de maladie et des allégations se rapportant au développement et à la santé infantiles, la justification est obligatoire comme le précise l'article 15.3 du règlement (CE) n°1924/2006, et le demandeur peut bénéficier à titre exclusif de l'autorisation ainsi donnée pendant une durée de 5 ans<sup>1564</sup>.

Pour les autres allégations de santé, si elles font partie des registres communautaires, cette justification a déjà été effectuée et a été considérée comme étant probante. Dans ce cadre l'autorisation

---

- Avis (18 juillet 2002) relatif à l'évaluation des justifications concernant les allégations revendiquées pour un jus de raisin, 2 p.  
[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2002sa0046.pdf>

1560 DEGROOTE D. et MARTIN A., Les allégations santé, du droit à la santé publique : le visa PP face à l'Europe, *Cahiers de nutrition et de diététique*, 2003, pp. 105-113

1561 L'article L.5122-14 du CSP dispose que « *la publicité pour les produits autres que les médicaments présentés comme favorisant le diagnostic, la prévention ou le traitement des maladies, des affections relevant de la pathologie chirurgicale et des dérèglements physiologiques, le diagnostic ou la modification de l'état physique ou physiologique, la restauration, la correction ou la modification des fonctions organiques est soumise aux dispositions du premier alinéa de l'article L.5122-2 et des articles L.5122-8 et L.5122-9* ».

1562 • Il faut dire que ce changement s'imposait. Pour Roland TREILLON, « *l'importance reconnue à la promotion des produits et a fortiori aux politiques publicitaires qui les sous-tendent débouchent sur le développement d'initiatives plus ou moins discutables : lors d'une enquête réalisée fin 1999 portant sur la composition de 5 346 produits fonctionnels, la DGCCRF a relevé 60% de cas de non-conformités (allégations thérapeutiques prohibées, allégations santé non justifiées) ; en Grande-Bretagne, la revue « Which ? » (émanation d'une association de consommateurs) a demandé à trois experts nutritionnistes indépendants d'évaluer une gamme de produits fonctionnels présents dans les linéaires. Verdict : des allégations non prouvées. La question n'est plus de savoir si les allégations santé doivent être autorisées ou non mais de bâtir un cadre qui permette de les contrôler* ». - TREILLON R., Allégations en matière de nutrition et de santé : quelques réflexions sur l'évolution des aspects réglementaires, OQ, mars 2005, pp. 38 et s.

• Le professeur Ambroise MARTIN disait d'ailleurs à propos de ce double contrôle qu'« *en France nous avons un système boîteux...* ». - AMBROISE M., La publicité pour les produits alimentaires sera plus encadrée, *Le Monde*, 9 octobre 2002

1563 Le but de changement ne souffre d'aucune ambiguïté puisque comme le souligne Véronique BRAESCO, c'est bien « *afin d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs, que le nouveau texte du législateur européen rend systématique une évaluation scientifique a priori* ». - BRAESCO V., La nouvelle réglementation des allégations nutritionnelles et de santé, *Objectif Nutrition*, Juin 2009, p. 3.  
[En ligne] Disponible sur : [http://www.institutdanone.org/comprendre/publications/objectif\\_nutrition/pdf/on92.pdf](http://www.institutdanone.org/comprendre/publications/objectif_nutrition/pdf/on92.pdf)

1564 V. Article 21 du règlement (CE) n°1924/2006

règlementaire donnée est soumise à des conditions d'utilisation si bien que tous les opérateurs, à partir du moment où ils les respectent peuvent les utiliser.

Mais dès lors qu'une allégation ne fait pas partie du registre, si un opérateur veut obtenir une autorisation individuelle<sup>1565</sup> basée sur des preuves scientifiques nouvellement établies et/ou contenant une demande de protection des données relevant de sa propriété exclusive<sup>1566</sup>, il doit dans un tel cas démontrer le bien fondé de sa demande.

**294. Le dossier de justification** - Ce qui doit obligatoirement passer par la constitution d'un dossier dont les conditions de recevabilité sont précisées, tant pour les allégations de l'article 13 que pour celles de l'article 14, par le règlement (CE) n°353/2008 du 18 avril 2008<sup>1567</sup> qui a été spécialement adopté à cet effet<sup>1568</sup>.

Et sur la base duquel nous pouvons apprendre que doivent être donnés au collège d'experts européens indépendants travaillant dans le cadre de l'AESA, un certain nombre d'éléments, et ce, pour toute relation unique entre un effet allégué, et un seul nutriment ou une seule denrée alimentaire.

Premièrement<sup>1569</sup>, doivent être mentionnées les caractéristiques du nutriment concerné, c'est-à-dire son origine, ses propriétés physiques, chimiques et microbiologiques, ou les caractéristiques de la denrée au travers de la matrice alimentaire et de la teneur en nutriments.

Deuxièmement<sup>1570</sup>, les conditions d'utilisation de l'allégation doivent être spécifiées, avec la mention de l'indication de la population visée et de la quantité de nutriment ou de denrée nécessaire pour obtenir l'effet bénéfique allégué.

Troisièmement<sup>1571</sup>, ce dernier et son lien avec le nutriment ou la denrée doit alors être prouvé par des études scientifiques pertinentes, tandis que doivent également être mis en évidence le caractère bénéfique pour la santé de l'effet, et la possibilité de parvenir de manière raisonnable dans un régime

---

1565 Dont il peut bénéficier à titre exclusif pendant une période déterminée.

1566 L'autorisation d'utilisation de l'allégation lui est donnée, au même titre que pour les allégations de l'article 14, à titre exclusif pendant une durée identique de 5 ans.

1567 Règlement (CE) n°353/2008 du 18 avril 2008 fixant les dispositions d'exécution relatives aux demandes d'autorisation d'allégations de santé prévues à l'article 15 du règlement (CE) n°1924/2006 du Parlement européen et du Conseil (JOCE n°L109, 19 avril 2008, pp. 11-16)

1568 « Ces dispositions d'exécution doivent garantir la constitution d'un dossier définissant et classant les données scientifiques requises en vue de l'évaluation de la demande par l'Autorité européenne de sécurité des aliments ». - Considérant 4 du règlement (CE) n°353/2008

1569 V. « Annexe-Caractéristiques de la denrée » du règlement (CE) n°353/2008

1570 Article 6 du règlement (CE) n°353/2008

1571 « Annexe-Introduction » du règlement (CE) n°353/2008

alimentaire à la quantité de nutriment ou de denrée nécessaire pour obtenir ledit effet<sup>1572</sup>.

Ce n'est qu'une fois le dossier complet<sup>1573</sup> que conformément à la procédure des articles 15 (pour les allégations de l'article 14) et 18 (pour les allégations de l'article 13) du règlement (CE) n°1924/2006, le demandeur peut le transmettre à l'autorité nationale compétente qui elle-même le transmet à l'AESA qui rend un avis constituant le « laisser-passer » incontournable à toute autorisation puisque en pratique elle ne peut être donnée par la Commission qu'en cas d'avis favorable (§2).

## §2 . UN CONTROLE EXCLUSIVEMENT SCIENTIFIQUE

**295. Les avis de l'AESA** - Alors que l'Agence doit vérifier que le libellé non thérapeutique est confirmé par des données scientifiques<sup>1574</sup>, elle a été saisie dans ce cadre à de multiples reprises ne serait-ce que pour les allégations de l'article 13<sup>1575</sup>.

A propos de l'« *Elancyl Global Silhouette* », composé d'un extrait de mélange de plantes et d'extrait de cacao, et visant à « redessiner et resculpter la silhouette » des personnes voulant réduire leur embonpoint abdominal<sup>1576</sup> ; du « *LGG Max* » contenant des probiotiques et visant à « réduire de 40% les malaises gastro-intestinaux » des personnes y étant sujettes<sup>1577</sup> ; des produits laitiers enrichis en

---

1572 « Annexe-Résumé des données scientifiques pertinentes » du règlement (CE) n°353/2008

1573 C'est-à-dire comprenant : « *Partie I : Les données administratives et techniques ; Partie II : Les caractéristiques de la denrée alimentaire du composant ; Partie III : Le résumé général des données scientifiques pertinentes ; Partie IV : Le Corpus des données scientifiques générales ; Partie V : Les annexes de la demande* ». - « Annexe-Structure de la demande » du règlement (CE) n°353/2008

1574 • Considérant 23 du règlement (CE) n°1924/2006 : « *Le recours dans la Communauté, à des allégations de santé ne doit pas être autorisé qu'après une évaluation scientifique répondant aux exigences les plus élevées. Pour garantir une évaluation scientifique harmonisée de ces allégations, il convient que ladite évaluation soit effectuée par l'AESA* ».

▪ Et le CNA de préciser à cet égard qu'il « *prend acte et approuve les dispositions du présent règlement qui prévoient de confier à l'Autorité européenne de sécurité sanitaire des aliments (AESA) l'évaluation du fondement scientifique des allégations nutritionnelles et de santé. En effet, leur examen étant fondé sur des connaissances scientifiques, il doit être confié à des scientifiques qui doivent travailler selon les règles de l'expertise : compétence, indépendance et transparence* ». - Conseil National de l'Alimentation, Avis (28 juin 2007) n°58 sur la préparation de l'entrée en vigueur du règlement (CE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, p. 13

1575 Pour les avis rendus à propos des allégations de l'article 14 : V. Supra §290

1576 AESA, Avis (12 août 2008) sur l'« *Elancyl Global Silhouette* » et le contrôle de la constitution corporelle chez les personnes en surpoids léger à modéré. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej789\\_art13\\_5\\_0155\\_elancyl\\_en,2.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej789_art13_5_0155_elancyl_en,2.pdf?ssbinary=true)

1577 AESA, Avis (30 octobre 2008) sur le « *LGG MAX* » et la diminution des troubles gastro-intestinaux. - [En ligne] Disponible sur : [http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej853\\_art13.5\\_0211\\_lgg\\_max\\_intestinal\\_discomfort\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej853_art13.5_0211_lgg_max_intestinal_discomfort_en,4.pdf?ssbinary=true)

peptides de lait et en magnésium visant « à modérer les signes d'anxiété » chez les adultes<sup>1578</sup> ; du « thé noir de *Camellia sinensis* » qui « aide à se concentrer », « à éclaircir l'esprit et à augmenter la concentration », qui « permet de gagner en clarté mentale », et qui aide les mangeurs adultes « à être moins distraits »<sup>1579</sup> ; de l'« *Algatrium* » contenant des antioxydants obtenus à partir d'huile de poisson et visant à « favoriser la réponse antioxydante » des adultes en bonne santé<sup>1580</sup> ; du « *Lactobacillus plantarum* » visant à « améliorer l'absorption de fer » des mangeurs ayant des carences en ce micronutriment<sup>1581</sup> ; des comprimés « *Natural Push-Up* » contenant du houblon et « visant à mettre en valeur la poitrine » des femmes entre 18 ans et la ménopause<sup>1582</sup> ; du concentré liquide « *Régulat* » composé de 17 espèces végétales et de fruits et visant au « renforcement, à la modulation, à l'amélioration, à la régulation de l'activité du système immunitaire » de la population générale<sup>1583</sup> ; des produits laitiers enrichis en fibres et en protéines visant à « réduire la sensation de faim » de la population adulte et notamment féminine<sup>1584</sup>,...

**296. Des données scientifiques évaluées par des pairs** - Pour tous ces produits (dont la liste n'est pas exhaustive), l'AESA a considéré que l'action prétendue était sur le principe favorable pour la santé des mangeurs ciblés.

Mais pourtant, aucune allégation n'a été autorisée, l'effet du nutriment ou du produit ayant pu parfois être caractérisé mais soit insuffisamment, soit surtout par des données scientifiques non acceptables. Car l'Agence impose la production d'études, réalisées ou non sur l'être humain, publiées ou non, mais

---

1578 AESA, Avis (4 décembre 2008) sur les produits laitiers enrichis en peptides de lait et en magnésium, qui « aident à modérer les signes d'anxiété chez les adultes légèrement sensibles au stress ». - [En ligne] Disponible sur :

⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej905\\_dairy\\_product\\_anxiety\\_summary\\_fr,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej905_dairy_product_anxiety_summary_fr,0.pdf?ssbinary=true)⟩

1579 AESA, Avis (4 décembre 2008) sur le « Thé noir de *Camellia sinensis* » qui « aide à fixer l'attention ». - [En ligne] Disponible sur :

⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej906\\_art\\_13\\_5\\_0200\\_NL\\_black\\_tea\\_and\\_focus\\_attention.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej906_art_13_5_0200_NL_black_tea_and_focus_attention.pdf?ssbinary=true)⟩

1580 AESA, Avis (22 janvier 2009) sur le rôle antioxydant de l'« *Algatrium* ». - [En ligne] Disponible sur :

⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej942\\_art13\\_5\\_0223\\_Algatrium\\_antioxidant\\_response,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej942_art13_5_0223_Algatrium_antioxidant_response,0.pdf?ssbinary=true)⟩

1581 AESA, Avis (13 mars 2009) sur le « *Lactobacillus plantarum* » et l'amélioration de l'absorption du fer. - [En ligne] Disponible sur :

⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej999\\_art13\(5\)\\_0227\\_l\\_plantarum\\_iron\\_absorption\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej999_art13(5)_0227_l_plantarum_iron_absorption_en.pdf?ssbinary=true)⟩

1582 AESA, Avis (15 mai 2009) sur le comprimé « *Natural Push-Up* » et le processus de mise en valeur de la poitrine féminine. - [En ligne] Disponible sur :

⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1100\\_art13\(5\)\\_0299\\_NL\\_natural\\_push\\_up\\_summary\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1100_art13(5)_0299_NL_natural_push_up_summary_en.pdf?ssbinary=true)⟩

1583 AESA, Avis (2 juillet 2009) sur le complément nutritionnel « *Regulat* » et le renforcement, la modulation, l'amélioration, la régulation de l'activité du système immunitaire. - [En ligne] Disponible sur :

⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1182\\_art13%205\\_244\\_regulat\\_immune%20system\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1182_art13%205_244_regulat_immune%20system_en,0.pdf?ssbinary=true)⟩

1584 AESA, Avis (4 décembre 2008) sur les produits laitiers, riches en fibres et en protéines, et la réduction de la sensation de faim. - [En ligne] Disponible sur :⟨[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej894\\_art\\_135\)\\_0199\\_milk\\_product\\_and\\_reduction\\_sense\\_of\\_hunger\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej894_art_135)_0199_milk_product_and_reduction_sense_of_hunger_en,0.pdf?ssbinary=true)⟩

qui ont obligatoirement fait (aucune exception n'étant tolérée) « *d'une évaluation par des pairs* »<sup>1585</sup>.

Une exigence que nous approuvons totalement, puisque cette difficulté majeure<sup>1586</sup> à laquelle se heurtent les professionnels désireux d'utiliser des allégations non encore présentes sur le registre, est une garantie pour le mangeur de pouvoir se baser sur des informations fiables à partir desquelles il peut construire un régime alimentaire équilibré.

D'autant plus que si un produit fait l'objet d'une allégation et met en avant un avantage précis, il ne peut par la même avoir des caractéristiques pouvant remettre en cause son équilibre nutritionnel d'ensemble **(Section Deuxième)**.

---

1585 • « Annexe-Introduction-Points 6 et 7 » du règlement (CE) n°353/2008

• Si bien que ne peuvent être acceptées comme telles « les extraits de publications et articles parus dans les journaux, revues, lettres d'information ou communiqués » n'ont évalué, ainsi que « les ouvrages ou chapitres d'ouvrages grand public ou destinés aux consommateurs ». (Ibid).

• Soulignons que cette exigence de pertinence des données est expressément prévues pour les allégations de l'article 14 par l'article 15.3.e du règlement (CE) n°1924/2006.

1586 Difficulté majeure qui touche tout autant la justification de réduction de risques de maladie ou d'effet sur le développement ou la santé infantile.

## SECTION II . LA VERIFICATION DE L'EQUILIBRE NUTRITIONNEL

Si un produit a réellement des propriétés nutritionnelles ou de santé particulières, sa composition nutritionnelle doit impérativement être favorable aux mangeurs, l'instauration de profils nutritionnels (ci-après PN) étant là pour s'en assurer (§1), profils qui s'inscrivent dans le cadre d'une politique visant à permettre à ces mangeurs de faire des choix sains (§2).

### §1 . L'INSTAURATION DE PROFILS NUTRITIONNELS

**297. Une prise de conscience** - A l'occasion de l'élaboration de la proposition de règlement du 16 juillet 2003 concernant les allégations nutritionnelles et de santé<sup>1587</sup>, des organisations de consommateurs de l'Union européenne s'étaient inquiétées de la possibilité de voir certains produits faire l'objet d'allégations alors qu'ils n'étaient pas favorables à la santé des mangeurs, entraînant par conséquent des répercussions négatives sur les habitudes alimentaires de certaines catégories d'entre eux particulièrement vulnérables comme les enfants et les adolescents.

Une « liste noire »<sup>1588</sup> d'allégations concrètes a même été élaborée par le Bureau Européen des Unions des Consommateurs pointant du doigt l'utilisation de la mention « riche en calcium, magnésium et vitamines » pour des pâtes à tartiner constituées à plus de 55% de sucres et 30% de matières grasses, ou bien encore de la mention « 0,5% de matières grasses » pour des sucettes composées à 80% de sucres.

Ainsi pour ces organisations, « *les produits n'ayant pas un profil nutritionnel « souhaitable », tels que les confiseries, les en-cas à forte teneur en sel et en matières grasses ainsi que les biscuits et gâteaux à forte teneur en matières grasses et en sucre* »<sup>1589</sup>, ne devaient pas pouvoir faire l'objet d'allégations.

Et la Commission d'avoir une réaction en deux temps face à ces revendications puisqu'elle à tout d'abord répondu que « *l'idée d'interdire l'utilisation d'allégations pour certains aliments en raison de leur « profil nutritionnel » contredit le principe nutritionnel de base selon lequel il n'existe aucun aliment*

---

1587 COM(2003)424 final

1588 V. <[http://ec.europa.eu/health/ph\\_determinants/life\\_style/nutrition/platform/platform\\_en.htm](http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/platform/platform_en.htm)>

1589 COM(2003)424 final : Point 13

« bon » ou « mauvais », mais plutôt des régimes alimentaires « bons » et « mauvais ». Les conseils nutritionnels plaident certainement en faveur d'un choix judicieux des aliments et d'une consommation modérée de certains produits, mais admettent que tous les aliments ont leur place dans un régime alimentaire varié sur le long terme, à condition d'être consommés à une fréquence et dans des quantités appropriées »<sup>1590</sup>.

Avant d'ajouter par la suite que malgré tout, face à des aliments prétendument bons ou meilleurs, les consommateurs les perçoivent réellement comme tels, cette situation ne pouvant pas perdurer et devant faire l'objet d'un examen attentif et adéquat... qui a débouché sur la nécessité d'établir ces « fameux » profils aux fins de conditionner l'accès pour un produit à une allégation nutritionnelle ou de santé.

De fait, ils ont trouvé une place de choix dans le règlement (CE) n°1924/2006 qui prévoit qu'à partir de janvier 2011 un produit ne pourra faire l'objet d'allégations nutritionnelles ou de santé que s'il est conforme à ces profils déterminés à partir d'une analyse plurifactorielle **(A)** qui selon nous doit passer par quelques « impondérables » **(B)** pour que ce système puisse trouver sa pleine efficacité.

## A . LA DETERMINATION DES PROFILS NUTRITIONNELS

Constituant selon le Professeur Ambroise MARTIN la « science de la catégorisation des aliments en fonction de leur contenu en nutriments »<sup>1591</sup>, le profilage nutritionnel consiste à classer les denrées. Mais suivant quels critères ?

Le règlement (CE) n°1924/2006 précise dans son article 4.1 qu'il convient pour les établir de s'attacher au « point de savoir si les profils doivent être établis pour les denrées alimentaires et/ou pour des catégories de denrées alimentaires », au « choix et à l'équilibre des nutriments à prendre en compte », au « choix des quantités/bases de référence pour les profils », à « l'approche du calcul des profils », et à « la faisabilité et l'essai du système proposé ».

---

1590 COM(2003) 424 final : Point 14

1591 • V. MARTIN A., Les profils nutritionnels seront-ils utiles pour la santé publique ?, *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, octobre 2008, p. 223  
• Pour l'AFSSA, « le profilage nutritionnel consiste en une classification des aliments en fonction de leur composition nutritionnelle », « le profil nutritionnel d'un aliment représente une expression globale de sa qualité nutritionnelle », « la classification est le regroupement d'aliments résultant de l'application d'un système de profilage nutritionnel », tandis que « la catégorisation est le regroupement d'aliments selon des critères prédéfinis qui peuvent être d'ordre réglementaire, nutritionnel ou d'usage ». – AFSSA, Rapport (juin 2008) relatif à la définition de profils nutritionnels pour l'accès aux allégations nutritionnelles et de santé : propositions et arguments, p. 3 - [En ligne] Disponible sur <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Profiles.pdf>>

Essayons d'y voir plus clair parmi ces impératifs qui font l'objet d'un débat engagé<sup>1592</sup> la Commission européenne n'ayant d'ailleurs toujours pas rendu son projet aux experts du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, en raison des contestations répétées tantôt des professionnels de l'agroalimentaire, tantôt des associations de consommateurs<sup>1593</sup>.

**298. Le principe de détermination des profils nutritionnels** - Pour déterminer les PN, il faut partir avant toute chose du postulat selon lequel un régime alimentaire adapté passe obligatoirement par des aliments variés et ayant forcément un profil différent, le profilage ayant donc pour seul rôle d'estimer la capacité d'un produit à promouvoir ou non cet équilibre nutritionnel global.

**299. Le type de nutriments** - Le PN doit donc être bâti autour du potentiel qu'une denrée alimentaire peut avoir à « *affecter de manière indésirable* »<sup>1594</sup> cet équilibre comme l'a souligné dans son avis rendu le 31 janvier 2008<sup>1595</sup> le groupe « produits diététiques, nutrition et allergies » de l'AESA.

Ce qui doit amener d'ores et déjà à faire un premier choix puisqu'une possibilité est de se baser sur les seuls nutriments « *disqualifiants* » pour reprendre la formulation de l'AFSSA, nutriments dont « *la consommation est à restreindre, et pour lequel une teneur au-delà d'une certaine valeur pénalisera l'atteinte du PN* »<sup>1596</sup>. Tandis qu'une autre alternative consiste à prendre également en compte les nutriments « *qualifiants* » si l'on considère qu'une alimentation peut être déséquilibrée en raison du manque en nutriments protecteurs de l'aliment ingéré.

**300. La prise en compte des catégories d'aliments** - Le type de nutriments choisi, il faut dans un second temps déterminer à partir de quelle(s) catégorie(s) d'aliments le PN doit être mis en place.

Il est en effet possible de se fonder sur des groupes de produits, chaque groupe ayant un PN propre à tous les aliments le composant si bien que parmi les produits laitiers, le lait, le fromage ou le yaourt

---

1592 V. MARTIN A., Quand la politique s'intéresse aux « détails » techniques en nutrition, *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 2009, pp. 97-98

1593 Et profitons en pour souligner par là même que les propos que nous allons tenir ne peuvent rester lettre morte au-delà de la fixation officielle de tels profils, ceux-ci étant potentiellement amenés à changer compte tenu du contrôle *a posteriori* dont ils vont faire l'objet, la Commission devant suivre l'évolution du marché de ces aliments objets d'allégation, du statut nutritionnel et des habitudes des mangeurs, des stratégies et de la compétitivité des entreprises aux fins d'effectuer d'ici 2013 un rapport pouvant entraîner la modification soit des valeurs fixées soit éventuellement des méthodes choisies.

1594 AESA, Avis (31 janvier 2008) sur la définition de profils nutritionnels pour les denrées alimentaires faisant l'objet d'allégations nutritionnelles et de santé, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n°1924/2006, p. 2

1595 [En ligne] Disponible sur : <[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej644\\_nutrient%20profiles\\_en,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej644_nutrient%20profiles_en,1.pdf?ssbinary=true)>

1596 AFSSA, Rapport (juin 2008) relatif à la définition de profils nutritionnels pour l'accès aux allégations nutritionnelles et de santé : propositions et arguments, p. 13



auraient un PN identique, cette méthode pouvant également être poussée encore plus loin avec l'élaboration de PN pour chaque sous-produits.

Mais il est également possible d'élaborer un PN applicable à toutes les denrées, quelles qu'elles soient, voire d'établir un compromis entre ces deux premiers choix en partant d'un PN commun et général pour l'adapter à un nombre limité de groupes de denrées alimentaires ayant des rôles nutritionnels importants afin qu'elles puissent faire l'objet d'allégations alors même qu'elles sont « hors profil ».

**301. Le nombre de nutriments à prendre en compte** - Suivant ce qui a été décidé, il faut ensuite se demander si tous les nutriments qualifiants, tous les nutriments disqualifiants, ou tous les nutriments doivent servir à l'élaboration des PN.

Alors certes il est précisé dans le considérant 12 du règlement (CE) n°1924/2006 que ces profils doivent prendre notamment comme référence « *les matières grasses, les graisses saturées, les acides gras trans, le sel/sodium et les sucres, dont la présence en quantités excessives dans le régime alimentaire global n'est pas recommandée, ainsi que les graisses polyinsaturées et monoinsaturées, les glucides assimilables autres que les sucres, les vitamines, les minéraux, les protéines et les fibres* ». Néanmoins une telle formulation n'induit pas l'obligation de prendre en compte la totalité de ces nutriments si bien qu'il semble tout à fait possible de se référer uniquement à certains d'entre eux. Doit-il alors s'agir des nutriments pour lesquels existe un fort consensus scientifique sur leur rôle sur l'équilibre alimentaire, des nutriments qui sont habituellement consommés par les consommateurs ? Et une telle sélection limitative doit-elle être la même pour tous les aliments ou peut-elle changer si le PN est calculé pour des groupes voire des sous-groupes d'aliments ?

**302. La base de référence** - Que de choix à faire sur le plan qualitatif mais également sur le plan quantitatif.

Que ce soit, dans un premier temps, au travers de la quantité de référence à prendre en compte, celle-ci pouvant être élaborée sur une base pondérale (c'est-à-dire pour 100 g pour les produits solides, ou 100 ml pour les produits liquides), ou sur une base énergétique (c'est-à-dire pour 100 cal), ou sur une base par portion ce qui entraîne la détermination préalable d'une portion standard.

Et que ce soit, dans un second temps, au travers de la méthode de détermination de ces PN qui doit être choisie suivant : soit un « seuil PN » où concrètement pour chaque nutriment sélectionné une teneur maximale ne doit pas être dépassée, et, si le choix des nutriments qualifiants est effectué une teneur minimale les concernant doit être atteinte, l'aliment pouvant être « élu » s'il respecte tous les seuils ou seulement certains d'entre eux suivant un possible système de compensation ; soit une note « PN » qui peut être positive ou négative en fonction de la teneur du nutriment dans l'aliment, note qui

peut être éliminatoire ou être compensée.

Les possibilités de PN sont donc multiples si bien que face aux partisans de méthodes systématiquement différentes<sup>1597</sup> compte tenu de cette complexité, nous sommes mieux à même de comprendre le retard pris dans leur détermination, les enjeux allant au-delà de la seule possibilité d'alléguer, le CNA estimant même que le PN est « *une notion dont la mise en œuvre peut avoir, du fait de sa fonction d'évaluation et de segmentation, un impact majeur sur toutes les dimensions de l'alimentation : économique, sanitaire, sociale, culturelle et comportementale* »<sup>1598</sup>.

Mais quelle que puisse être l'issue de cette question, selon nous il ne fait point de doute que ces PN doivent être conformes à certains points fondamentaux mis en avant par le règlement (CE) n°1924/2006, et sur lesquels les décideurs ne peuvent passer outre **(B)**.

## B . LES ECUEILS A EVITER

**303. Le respect de la compréhension des mangeurs** - Le règlement (CE) n°1924/2006 insiste sur le fait que les PN doivent contribuer à favoriser des « *choix sains dans le cadre d'une alimentation équilibrée* »<sup>1599</sup>.

Ce qui signifie selon nous que le consommateur doit comprendre ce système de PN, d'où une transparence quant à leurs modalités de détermination, d'où un accès facilité à ces dernières, d'où le nécessaire respect des recommandations nutritionnelles effectuées par les Etats membres afin que le mangeur n'ait pas des indications contradictoires.

D'où le caractère inopportun des exceptions prévues par le règlement (CE) n°1924/2006, et plus particulièrement par son article 4.2 qui dispose que doivent pouvoir être autorisées les allégations « *relatives à la réduction de la teneur en matières grasses, en acides gras saturés, en acides gras trans, en sucres et en sel/sodium, et ne faisant pas référence à un profil défini pour le ou les nutriments particuliers pour lesquels l'allégation est formulée* », de même que celles portant sur un produit dont un nutriment particulier excède le PN, « *pourvu qu'une mention portant spécialement sur ledit nutriment*

---

<sup>1597</sup> Ibid. pp. 26-34

<sup>1598</sup> Conseil National de l'Alimentation, Avis (13 octobre 2007) n°63 sur la mise en œuvre et les conséquences d'un système de profils nutritionnels prévus par le règlement (CE) 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, p. 5

<sup>1599</sup> Considérant 11 du règlement (CE) n°1924/2006

apparaisse à proximité de l'allégation sur la même face et avec la même visibilité », et indiquant « forte teneur en... ». Car si ces dérogations pourront être appliquées une fois que le système des PN aura été totalement compris toujours est-il qu'en l'état actuel des choses elles nous semblent prématurées et davantage source de confusions.

**304. Le respect de la diversité alimentaire** - Ce qui signifie aussi que ce profilage doit être restreint et qu'il ne doit pas concerner la quasi-totalité des aliments sous peine de voir les rares produits n'y étant pas conformes<sup>1600</sup> être totalement rejetés de l'alimentation des mangeurs, une telle situation ne pouvant qu'entraîner une simplification non souhaitable de la diversité alimentaire.

Si bien que dans le même sens, ne doivent pas non plus être mises « hors profils » des catégories entières de produits alimentaires, certains groupes d'aliments devant même pouvoir être exemptés de PN dans la mesure où ils jouent un rôle fondamentale dans le régime alimentaire, à l'image par exemple des huiles végétales qui contiennent exclusivement un unique macronutriment « disqualifiant ».

**305. Le respect du goût et des traditions** - Sans compter qu'il nous semble également incontournable, d'un côté, de prendre en considération l'aspect culturel fort de certains aliments dans la détermination des PN<sup>1601</sup> puisque nous ne pouvons que comprendre l'inquiétude de la Fédération allemande des artisans boulangers<sup>1602</sup> face à la menace d'une perte d'image considérable pesant sur les bretzels en raison de son fort taux en sel (15 g de sel par kilo de pâte à pain). Un pourcentage qui pourrait les priver de toute allégation de santé, aucun fabricant ne pouvant de ce fait revendiquer leur richesse en fibres, leur faible teneur en matières grasses, à moins d'indiquer en parallèle une forte teneur en sel, de réduire sensiblement ce taux au risque de faire perdre au bretzel son goût, ou d'utiliser des additifs allant à l'encontre de sa dimension traditionnelle.

---

1600 • Aussi le CNA dans l'avis précité parle d'un pourcentage d'aliments éligibles à hauteur de 20% du fait qu'« un tel taux serait proche de celui des denrées alimentaires porteuses du label rouge, signe de qualité le mieux reconnu par les consommateurs et conforme à un critère de segmentation du marché ». - Conseil National de l'Alimentation, Avis (13 octobre 2007) n°63 sur la mise en œuvre et les conséquences d'un système de profils nutritionnels prévus par le règlement (CE) 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, op. cit., p. 10

• Sans compter également que le Bureau Européen des Unions des Consommateurs (BEUC) et l'Association Nationale des Consommateurs et Usagers (CLCV) abondent clairement dans ce sens : V. <[http://www.lepointsuratable.fr/fileadmin/user\\_upload/Documents/CLCV\\_DP\\_Nutrition\\_150709.pdf](http://www.lepointsuratable.fr/fileadmin/user_upload/Documents/CLCV_DP_Nutrition_150709.pdf)>

1601 D'ailleurs selon le considérant 11 du règlement (CE) n°1924/2006, les PN doivent « prendre en compte les différences en ce qui concerne les habitudes alimentaires et les traditions alimentaires ».

1602 De la même manière que sur notre propre territoire, le secteur laitier est en alerte de peur de voir les PN interdire aux producteurs de fromages à pâte cuite et aux crèmes d'alléguer par exemple leur richesse en calcium.

Et d'un autre côté, de voir les aliments n'ayant pas été élus pouvoir faire l'objet d'une communication sur un axe différent de celui de la santé, notamment sur le plan gustatif sans quoi nous pourrions arriver à une situation où il existerait une profonde et injustifiée dichotomie entre les produits orientés « plaisir » et ceux orientés « santé » qui pourrait les faire apparaître non pas comme complémentaires mais comme opposés.

Alors même que s'il est vrai que les produits conformes au PN ont une faculté toute particulière à s'inscrire dans la politique mise en place par les Etats membres aux fins de favoriser l'émergence d'une nouvelle culture nutritionnelle (§2), les aliments non profilés n'y sont pas pour autant incompatibles.

## §2 . DES PROFILS COMPATIBLES AVEC UNE NOUVELLE CULTURE NUTRITIONNELLE

**306. Le Programme National Nutrition Santé** - La prise de conscience de la nécessité de stopper, ou tout du moins pour commencer de freiner la tendance des mangeurs à avoir un régime alimentaire de plus en plus déséquilibré n'est pas récente.

A notre échelle nationale, dès 1994<sup>1603</sup> le Haut Comité de Santé Publique (ci-après HCSP) avait cerné que des pathologies comme l'obésité<sup>1604</sup>, les maladies cardiovasculaires, l'ostéoporose,... étaient provoquées certes par des facteurs physiologiques et génétiques, mais aussi par des facteurs d'environnement parmi lesquels l'aliment tient une place majeure. Et que par conséquent, une réaction commune s'imposait<sup>1605</sup> tant au niveau de la famille<sup>1606</sup>, des professionnels de la distribution, des

---

1603 Haut Comité de la Santé Publique, *La santé en France*, Rapport général, novembre 1994, 335 p.  
[En ligne] Disponible sur : <http://www.hcsp.fr/docspdf/hcsp/hc001396.pdf>

1604 V. notamment à ce sujet : Conseil National de l'Alimentation, Avis (30 mars 2006) n°55 sur les propositions de mesures pratiques pour la mise en œuvre d'une stratégie nationale de prévention de l'obésité infantile, 20 p.

1605 « *L'amélioration de la santé nécessite l'implication simultanée des individus, des familles, des collectivités, des professionnels, des institutions et des pouvoirs publics. Les relations ont été marquées dans le passé, par les attitudes paternalistes des uns, auxquelles répondaient les attitudes passives ou revendicatrices des autres. Ce schéma devrait évoluer vers un dispositif dans lequel les professionnels agiraient comme révélateurs et soutiens des potentialités des individus et des familles au lieu de se substituer à eux* ». - Haut Comité de la Santé Publique, *La santé en France*, Rapport général, novembre 1994, p.314

1606 « *La famille, elle-même inscrite dans un environnement géographique, social, culturel voire religieux qui comporte ses propres modèles, joue un rôle fondamental dans l'élaboration des comportements alimentaires précoces des individus, essentiellement à partir du modèle quotidien de consommation qu'elle offre à ses membres et notamment aux enfants. Et cette influence, dont les consommateurs n'ont pas forcément pleinement conscience, va perdurer tout au long de la vie, de façon plus ou moins marquée, même si de nombreux facteurs extérieurs à la famille vont faire évoluer ces modèles alimentaires familiaux. Cette dimension constitue un élément essentiel à prendre en compte dans toute démarche d'éducation nutritionnelle, notamment auprès des enfants, car les messages ne doivent pas bousculer trop violemment les convictions et les pratiques profondément ancrées dans le vécu de chacun, au risque d'être inefficaces voire nuisibles* ». - Haut Comité de la Santé Publique, *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France*, Enjeux et propositions, 2000, op. cit., p. 74

médias, mais aussi du milieu scolaire<sup>1607</sup>, des professionnels de santé, ou des structures d'éducation pour la santé (comités d'éducation pour la santé, services de prévention des assurances maladie et des mutuelles),...

Le Haut Conseil confirma par la suite cette volonté, d'autant plus qu'entre temps ce constat initial s'était aggravé<sup>1608</sup>, le rapport « *pour une politique nutritionnelle de santé publique en France* »<sup>1609</sup> de juin 2000, ayant même été l'occasion de voir émerger l'idée d'un programme national pour permettre d'atteindre des objectifs clairement identifiés<sup>1610</sup>.

---

1607 • Le CNA s'est très tôt intéressé au problème des choix nutritionnels inadaptés des mangeurs, et notamment des enfants, en constatant que ces derniers n'ont guère d'intérêt pour la nutrition, leur seul but étant le plaisir. Or c'est à cet âge que la construction du régime alimentaire futur s'effectue. Ainsi dans son avis (1er avril 1999) n°24 sur la place de l'éducation alimentaire dans la construction des comportements alimentaires, le CNA préconise une éducation alimentaire comme axe de la politique nutritionnelle au travers notamment d'actions au niveau de l'école, ayant d'ailleurs rendu depuis plusieurs avis sur les repas en restauration scolaire (avis n°15 du 20 octobre 1994 ; avis n°18 du 30 septembre 1997 ; avis n°47 du 26 juin 2004).

• Notons à propos des actions entreprises dans ce milieu scolaire l'existence :

- d'une convention de coopération signée le 14 mars 2002 entre le Ministère de l'Éducation nationale et l'INRA qui vise à développer diverses actions d'éducation et d'enseignement : ateliers expérimentaux du goût, journées d'information sur les techniques culinaires et séminaires de gastronomie moléculaire.

- d'un contrat cadre de partenariat en santé publique entre le Ministère de l'Éducation nationale et le Ministère de la Santé de juillet 2003 qui porte sur « *la promotion des comportements favorables à la santé, notamment en matière de nutrition et d'activité physique* »

- d'une convention du 6 août 2003 entre l'Institut National de Prévention et d'Éducation pour la santé et la direction générale de l'enseignement scolaire, convention qui porte sur la promotion et la diffusion des documents et outils d'intervention en éducation à la santé auprès des personnels des écoles et des établissements scolaires.

• Tandis que la loi n°2004-806 du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique (JORF, 11 août 2004, p. 14277) apporte également sa pierre à l'édifice puisque son article 30 dispose que « *les distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires payants et accessibles aux élèves sont interdits dans les établissements scolaires* ».

1608 Pour le constater le HCSP s'est basé sur les statistiques agricoles nationales et internationales qui fournissent, par pays, pour chaque aliment, la quantité mise à la disposition des habitants, sur la base des quantités produites, auxquelles sont ajoutées les importations et soustraites les exportations, les utilisations autres qu'alimentaires, l'utilisation pour l'alimentation animale, les stocks... ; sur les enquêtes sur les achats alimentaires des ménages en France (SECODIP,...) ; sur les statistiques nationales relatives à la consommation alimentaires (INSEE).

1609 Haut Comité de la Santé Publique, *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France*, Enjeux et propositions, 2000, op. cit.

1610 • Pour le HCSP existent des objectifs communs à tous les mangeurs, et portent :

« 1. *Sur les modifications de la consommation alimentaire :*

- augmentation de la consommation de fruits et légumes (réduction du nombre de petits consommateurs de fruits et légumes d'au moins 25%) ;

- augmentation de la consommation de calcium afin de réduire de 25% la population des sujets ayant des apports calciques en dessous des apports nutritionnels conseillés, associée à une réduction de 25% de la prévalence des déficiences en vitamine D ;

- réduction de la moyenne des apports lipidiques totaux à moins de 35% des apports énergétiques journaliers, avec une réduction d'un quart de la consommation des acides gras saturés au niveau de la moyenne de la population (moins de 35% des apports totaux de graisses) ;

- augmentation de la consommation de glucides afin qu'ils contribuent à plus de 50% des apports énergétiques journaliers, en favorisant la consommation des aliments sources d'amidon, en réduisant de 25% la consommation actuelle de sucre simple, et en augmentant de 50% la consommation de fibres ;

- réduction de la consommation d'alcool qui ne devrait pas dépasser 20 g d'alcool par jour chez ceux qui consomment des boissons alcoolisées.

2. *Sur les modifications des marqueurs de l'état nutritionnel :*

- réduction de 5% de la cholestérolémie moyenne dans la population des adultes ;

- réduction de 10 mm de Hg de la pression artérielle systolique chez les adultes ;

- réduction de 20% de la prévalence du surpoids et de l'obésité (IMC > 25 kg/m<sup>2</sup>) chez les adultes et interruption de l'augmentation particulièrement élevée au cours des dernières années de la prévalence de l'obésité chez les enfants.

3. *Sur la modification de l'hygiène de vie en relation avec l'alimentation : augmentation de l'activité physique dans les activités de la vie quotidienne par une amélioration de 25% du pourcentage des sujets faisant, par jour, l'équivalent d'au moins une demi-heure de marche rapide (monter l'escalier à pied, faire les courses à pied) ».* - Ibid., p. 190

Un « Programme National Nutrition Santé » (ci-après PNNS) qui a vu le jour 31 janvier 2001<sup>1611</sup> afin d'« *informer et orienter les consommateurs vers des choix alimentaires et un état nutritionnel satisfaisant*<sup>1612</sup> », d'« *éduquer les jeunes et créer un environnement favorable à une consommation alimentaire et un état nutritionnel satisfaisant* », de « *prévenir, dépister et prendre en charge les troubles nutritionnels dans le système de soins* », de « *d'impliquer les industriels de l'agro-alimentaire et la restauration collective* », et de « *mettre en place des systèmes de surveillance alimentaire et nutritionnel de la population* ».

Un programme quinquennal (2001-2005) qui a reçu un écho général plus que favorable, le CNA s'étant même doté d'un groupe de travail permanent<sup>1613</sup> ayant pour but de contribuer aux actions élaborées, la Direction Générale de la Santé ayant mis en place un Comité stratégique de suivi du PNNS, le Conseil Economique et Social ayant estimé pour sa part que si les mangeurs n'ont pas à devenir des experts en alimentation, toutefois ils doivent au moins avoir un niveau de connaissance approprié<sup>1614</sup> auquel le PNNS peut pleinement participer.

---

• Mais existent également des objectifs nutritionnels communs spécifiques qui portent pour :

« - les femmes enceintes (et les nouveau-nés) sur la lutte contre les carences en fer ;

- les femmes en âge de procréer sur la lutte contre les déficiences en folates (au moment de la conception et au début de la Grossesse) ;

- les enfants et les adolescents sur la lutte contre les carences en fer, amélioration des apports calciques et du statut en vitamine D, lutte contre l'obésité

- les personnes âgées sur la lutte contre la dénutrition ;

- les sujets en situation de grande précarité sur la lutte contre les déficiences vitaminiques et les dénutritions ;

- les sujets allergiques sur la lutte contre les déficiences vitaminiques et minérales ». – Ibid., p. 191

1611 • V. le discours de Dominique GILLOT, secrétaire d'Etat à la santé et aux handicapés : <[http://www.sante.gouv.fr/html/actu/34\\_010131.htm#population](http://www.sante.gouv.fr/html/actu/34_010131.htm#population)>

• V. sur le guide du PNNS 2001-2005 : <<http://www.mangerbouger.fr/IMG/pdf/PNNS1-Comple.pdf>>

1612 • C'est ainsi que dans ce cadre, afin d'élaborer des messages simples, positifs et efficaces, propres à atteindre les cibles visées et non pas seulement les mangeurs sensibilisés aux questions nutritionnelles, guides nutritionnels ont été élaborés par l'AFSSA :

- « le guide alimentaire pour tous » ([En ligne] Disponible sur : <<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/581.pdf>>), traitant de toutes les situations de la vie quotidienne et portant sur tous les types de mangeurs : « je veux protéger ma santé... et me faire plaisir ! », « je prépare à manger pour ma famille », « j'ai du mal à joindre les deux bouts », « je mange un sandwich tous les midis », « je mange souvent au restaurant », « je vais souvent au fast-food », « je saute des repas, je n'ai pas le temps de manger », « je ne cuisine pas », « j'ai tendance à grignoter entre les repas », « j'ai toujours faim », « je n'aime pas certains aliments », « je reçois souvent, j'aime faire la fête », « je ne mange que des plats cuisinés tout prêts », « je me restreins pour ne pas grossir, je suis au régime », « je mange souvent du fromage et/ou de la charcuterie », « j'adore les gâteaux d'apéritif », « j'aime boire », « j'aime bien la cuisine exotique ou d'origine étrangère », « je ne mange que du bio », « je suis végétarien », « je ne mange pas certains aliments pour des raisons religieuses », « j'ai peur des OGM, de la dioxine... », « je ne bouge pas beaucoup, je ne fais pas de sport... »,...

- « le guide nutrition pour les ados : j'aime manger, j'aime bouger » - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/747.pdf>>

- « le guide Parents 0-3 ans » - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/890.pdf>>

- « le guide nutrition pendant et après la grossesse » - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/1059.pdf>>

- « le guide Parents 0-18 ans » - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/688.pdf>>

- « le guide nutrition à partir de 55 ans » - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/932.pdf>>

- « le guide nutrition pour les Aidants des personnes âgées » - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/941.pdf>>

1613 V. Avis (13 mars 2001) n°25 sur le contenu et sur certaines modalités de mise en oeuvre d'une politique nutritionnelle et notamment du Programme national nutrition-santé, 9 p.

1614 V. Avis (28 octobre 2003) et Rapport (OLOGOUDOU M.), Le rôle de l'éducation dans l'alimentation, Edition des Journaux Officiels, 138 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/054000661/0000.pdf>>

Au même titre d'ailleurs que le PNNS 2<sup>1615</sup> (2006-2010) qui vise à poursuivre le travail effectué, à corriger les erreurs commises, à s'attaquer aux nouveaux problèmes rencontrés (un état des lieux<sup>1616</sup> de la situation nutritionnelle de la population française étant régulièrement effectué), et à continuer par la même à être en « symbiose » avec l'action influée en la matière au niveau communautaire.

**307. La plate-forme européenne d'action sur l'alimentation, l'activité physique et la santé** - Car la nécessité d'une politique nutritionnelle a également été perçue par les instances communautaires, le Conseil de l'Europe ayant très vite incité à de nombreuses reprises<sup>1617</sup> la Commission à entreprendre des actions dans le domaine de la nutrition<sup>1618</sup>.

C'est ainsi que cette dernière a répondu à de telles attentes au travers de l'élaboration d'un livre vert visant la promotion d'une alimentation saine et d'une activité physique<sup>1619</sup> afin de lutter contre la surcharge pondérale et l'obésité<sup>1620</sup>, et en lançant dans ce contexte une plate-forme européenne

---

1615 • « Le deuxième Programme national nutrition santé (PNNS 2) est basé sur les recommandations du rapport que le Pr. Serge Hercberg a remis le 4 avril 2006 au Ministre de la Santé et des Solidarités, à sa demande. Il prend en compte notamment les apports des travaux du Conseil national de l'alimentation et de l'Office parlementaire d'évaluation des politiques de santé d'octobre 2005 sur l'obésité (rapport Dériot). Le PNNS2 a été conçu dans une large concertation entre les ministères (chargés de la santé, de l'agriculture, de la consommation, de l'éducation, de la jeunesse et des sports et de la cohésion sociale, de la recherche spécialement), sous la coordination du ministère chargé de la Santé. Tout en poursuivant la stratégie initiée dans le cadre du PNNS 1, le PNNS 2 approfondit les orientations, en portant une attention plus grande à la modification des environnements (notamment en ce qui concerne l'offre alimentaire et d'activité physique), à la formation des professionnels en contact avec les publics, à la question générale de « l'image du corps » dans la société française, à l'amélioration de la prise en charge de la dénutrition et de l'obésité. Il aussi à mieux prendre en compte les besoins spécifiques de certaines populations, notamment les moins favorisées ».

[En ligne] Disponible sur : <<http://www.mangerbouger.fr/menu-secondaire/pnns/le-pnns/>>

• Le plan d'action de ce PNNS 2 porte sur la prévention nutritionnelle (éducation et prévention : promotion des repères de consommation ; action sur l'offre alimentaire), le dépistage et prise en charge des troubles nutritionnels (dépistage et prise en charge de l'obésité infantile, adolescente et adulte ; prévention, dépistage et la prise en charge de la dénutrition), sur la prise de mesures concernant les populations spécifiques (nutrition aux différents âges de la vie, les populations défavorisées, les personnes en situation de précarité).

V. Le guide du PNNS 2006-2010 - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.mangerbouger.fr/IMG/pdf/PNNS2-Complet.pdf>>

1616 Pour ce faire :

- l'Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé (INPES) effectue des « baromètres santé nutrition ».

[En ligne] Disponible sur : <<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/718.pdf>>

- Tous les 5 ans est réalisée par l'AFSSA une Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires (INCA).

V. sur l'étude INCA 2 (2006-2007) : <<http://www.afssa.fr/Documents/PASER-FI-INCA2resultats.pdf>>

1617 V. notamment : Conclusions du Conseil du 2 décembre 2002 sur l'obésité (JOCE n°C11, 17 janvier 2003, pp. 3 et s.)

Conclusions du Conseil du 2 décembre 2003 sur les modes de vie sains (JOCE n°C22, 27 janvier 2004, pp. 1 et s.)

1618 D'ailleurs l'article 152 du Traité CE exige qu'un niveau élevé de protection de la santé humaine vise à être assuré dans toute politiques et actions de la Communauté.

1619 Livre vert sur la promotion d'une alimentation saine et l'activité physique : une dimension européenne pour la préservation des surcharges pondérales, de l'obésité et des maladies chroniques, 8 décembre 2005, 25 p.

[En ligne] Disponible sur : <[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/com/2005/com2005\\_0637fr01.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/com/2005/com2005_0637fr01.pdf)>

1620 V. pour une définition de l'obésité : Supra NBP 196

d'action sur l'alimentation, l'activité physique et la santé<sup>1621</sup>.

Si bien que depuis mars 2005 les acteurs intéressés<sup>1622</sup> peuvent élaborer des plans pour apporter une contribution concrète<sup>1623</sup>, plans qui sont discutés<sup>1624</sup>, éventuellement mis en application, évalués<sup>1625</sup>, et ce, non pas dans le but de se substituer aux initiatives déjà en place, mais bien au contraire afin de les catalyser, de les compléter<sup>1626</sup>, et de stimuler d'autres initiatives nationales, régionales ou locales<sup>1627</sup>.

La Commission a d'ailleurs poursuivi cette démarche avec la publication en mai 2007 de son livre blanc sur la stratégie européenne pour les problèmes de santé liés à la nutrition, la surcharge pondérale et

---

1621 • V. le site de la plate-forme : [http://ec.europa.eu/health/ph\\_determinants/life\\_style/nutrition/platform/platform\\_en.htm](http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/platform/platform_en.htm)

• V. sur ses statuts : [En ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/health/ph\\_determinants/life\\_style/nutrition/platform/docs/platform\\_charter.pdf](http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/platform/docs/platform_charter.pdf)

• Profitons en pour souligner que dès 2003, un réseau sur l'alimentation et l'activité physique, composé d'experts nommés par les États membres, l'OMS et les organisations non gouvernementales actives dans le santé et de la protection des consommateurs a été établi par les services de la Commission « dans le but de conseiller la Commission sur l'élaboration d'actions communautaires destinées à améliorer la nutrition, à réduire et à prévenir les maladies liées au régime alimentaire, à promouvoir l'activité physique et à lutter contre les excès de poids et l'obésité ». - Livre vert sur la promotion d'une alimentation saine et l'activité physique : une dimension européenne pour la préservation des surcharges pondérales, de l'obésité et des maladies chroniques, op. cit., Point IV.2.1

1622 A ce jour, 32 organisations membres de l'Union Européenne s'y sont engagées.

V. [http://ec.europa.eu/health/ph\\_determinants/life\\_style/nutrition/platform/docs/platform\\_members.pdf](http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/platform/docs/platform_members.pdf)

1623 Actions portant sur l'information des consommateurs, leur éducation nutritionnelle, la promotion de l'activité physique.

1624 V. sur les comptes rendus analytiques de ces séances : [http://ec.europa.eu/health/ph\\_determinants/life\\_style/nutrition/platform/platform\\_en.htm](http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/platform/platform_en.htm)

1625 Près de 200 actions ont été entreprises.

• V. la base de données de ces engagements :

[http://ec.europa.eu/health/ph\\_determinants/life\\_style/nutrition/platform/database/dsp\\_search.cfm?CFID=131019&CFTOKEN=77490faf21ad8519-A117C272-96DA-9818-4EE7370C45FA321A&jsessionid=3510122a6aac5c662d16TR](http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/platform/database/dsp_search.cfm?CFID=131019&CFTOKEN=77490faf21ad8519-A117C272-96DA-9818-4EE7370C45FA321A&jsessionid=3510122a6aac5c662d16TR)

• V. le rapport annuel 2007 : [http://ec.europa.eu/health/ph\\_determinants/life\\_style/nutrition/platform/docs/synopsis\\_commitments2007\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/platform/docs/synopsis_commitments2007_en.pdf)

• V. le rapport annuel 2009 de cette plate-forme :

[http://ec.europa.eu/health/ph\\_determinants/life\\_style/nutrition/platform/docs/eu\\_platform\\_2009rep\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/platform/docs/eu_platform_2009rep_en.pdf)

1626 « Dans plusieurs domaines, les principaux niveaux d'action se situent à l'échelon national ou local. Dans ces domaines, l'action publique européenne visera soit à compléter et à optimiser les mesures prises à d'autres niveaux décisionnels, nationaux ou régionaux, soit à traiter des questions qui, de par leur nature, relèvent des politiques communautaires. En effet, plusieurs actions concernent directement le fonctionnement du marché intérieur (telles que les règles en matière d'étiquetage et les procédures relatives aux autorisations des allégations de santé et aux contrôles des denrées alimentaires), alors que d'autres relèvent de cadres plus spécifiques, tels que la Politique Agricole Commune (par l'intermédiaire de l'Organisation commune de marché) ou d'initiatives de la Commission dans le domaine de l'éducation, de la politique régionale (les Fonds structurels) et, enfin et surtout, de la politique audiovisuelle et des médias. Le rôle de la Commission est également capital pour rassembler des initiatives locales ou nationales intéressantes et mettre en place des mécanismes paneuropéens d'échange de meilleures pratiques ». - Livre blanc sur la stratégie européenne pour les problèmes de santé liés à la nutrition, la surcharge pondérale et obésité (V. Infra NBP1628), p. 3

1627 « La plate-forme doit fournir un exemple d'action coordonnée, mais autonome, des différentes composantes de la société. Elle a été conçue pour encourager d'autres initiatives aux niveaux national, régional ou local et pour coopérer avec des forums similaires à l'échelle nationale. Parallèlement, la plate-forme peut fournir des idées pour intégrer la lutte contre l'obésité à un large éventail de politiques européennes. La Commission considère la plate-forme comme le moyen d'action non juridique le plus prometteur vu sa position idéale pour établir une relation de confiance entre les principales parties prenantes ». - Livre vert sur la promotion d'une alimentation saine et l'activité physique : une dimension européenne pour la préservation des surcharges pondérales, de l'obésité et des maladies chroniques, op. cit., Point IV.1.2



l'obésité<sup>1628</sup>, à l'occasion duquel elle rappelle la nécessité de continuer la démarche entreprise puisque si le mangeur est responsable de son mode de vie, il ne peut prendre les bonnes décisions qu'en connaissance de cause, ce qui est loin d'être encore le cas, celui-ci n'ayant toujours pas acquis les bases nutritionnelles lui permettant d'établir un régime alimentaire adapté.

Mais alors que lesdites bases ne seront réellement exploitables que si les produits présentés ont vraiment la fonction qu'ils prétendent avoir, l'idée de justifier la propriété alléguée et d'établir un profilage participe donc d'ores et déjà pleinement à cette politique nutritionnelle, l'objectif ainsi recherché étant de prendre le relai des actions entreprises en amont.

---

Aussi comme le souligne le Docteur Véronique BRAESCO, ces nouvelles exigences pesant sur tout aliment allégué se révèlent indéniablement être un progrès puisque « *outre l'harmonisation des procédures permettant de « construire l'Europe » dans la réalité quotidienne, elles offrent un bien meilleur contrôle et éviteront des dérives dommageables pour tous. Lorsqu'elles fonctionneront en régime de croisière, après les ajustements nécessaires, elles permettront aux professionnels de santé de pouvoir recommander sans hésitation un produit porteur d'une allégation nutritionnelle ou de santé* »<sup>1629</sup>.

Et à terme au mangeur de les choisir lui-même et à bon escient.

---

1628 Livre blanc Livre blanc sur la stratégie européenne pour les problèmes de santé liés à la nutrition, la surcharge pondérale et obésité, 30 mai 2007, 13 p. - [En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/health/ph\\_determinants/life\\_style/nutrition/documents/nutrition\\_wp\\_fr.pdf](http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/documents/nutrition_wp_fr.pdf)>

1629 BRAESCO V., *La nouvelle réglementation des allégations nutritionnelles et de santé*, Objectif Nutrition, Juin 2009, pp. 3-9 [En ligne] Disponible sur : <[http://www.institutdanone.org/comprendre/publications/objectif\\_nutrition/pdf/on92.pdf](http://www.institutdanone.org/comprendre/publications/objectif_nutrition/pdf/on92.pdf)>

**Conclusion de Titre** - Finalement si le produit alimentaire allégué doit répondre à des exigences croissantes que l'on ne peut qu'approuver, pour ce qui est de sa distinction formelle vis-à-vis du médicament, la seule problématique concerne l'action préventive à l'égard d'une maladie.

Cette dernière ne peut effectivement caractériser un aliment qui pourtant peut présenter des propriétés de réduction primaire de risque de maladie.

Néanmoins s'il est vrai que d'un point de vue théorique des précisions mériteraient d'être apportées quant à cette dimension étiologique de cette maladie, toujours est-il qu'en pratique, compte tenu de l'examen systématique et complet de l'AESA de toute allégation, et donc à *fortiori* de cet aspect problématique, nous pouvons considérer que lorsque l'ensemble des mesures élaborées par le règlement (CE) n°1924/2006 seront effectives, tout produit allégué aura une présentation non thérapeutique et qui plus est que leur fonction sera bien conforme à sa présentation, et favorable à l'élaboration d'un régime alimentaire équilibré.



## CONCLUSION DEUXIEME PARTIE

---

**308. Une destination nutritive précisée** - Suite à cette analyse des produits à la frontière entre l'aliment et le médicament, nous sommes désormais à même de préciser davantage notre destination nutritive.

Sur le plan fonctionnel puisque nous pouvons considérer que ne peut être un aliment le produit qui **entraîne non pas une action nutritive et/ou homéostatique mais pharmacologique ou métabolique générant la correction, la modification ou la restauration des fonctions physiologiques de l'être humain.**

Mais également sur le plan formel puisqu'il ne nous faut surtout pas occulter qu'un produit doit être considéré comme un médicament s'il **présente explicitement ou implicitement des propriétés de prévention non primaire ou des propriétés curatives à l'égard d'une maladie humaine ciblée.**

Et qu'il ne peut être mis sur le marché s'il **présente des propriétés nutritionnelles et/ou physiologiques non justifiées.**



## CONCLUSION GENERALE

---

« *Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un oeil* »

Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN

**309. Un café, l'addition** - Le repas que nous venons de partager ensemble touche à sa fin, en espérant qu'il n'ait pas été indigeste.

Car le menu choisi pour cerner cet « *objet comestible non identifié* »<sup>1630</sup> est sans nul doute empreint de subjectivisme, ne serait-ce qu'inconsciemment, rien n'étant aussi intime que notre rapport avec l'aliment. Et nous avons pleinement conscience que cette affinité nous ayant conduit à écarter des voies peut ne pas être partagée par tous.

Malgré tout le critère de la destination nutritive entendu dans son sens strict nous semble pour sa part difficilement prêter à controverses puisque cet aspect nutritif et sain d'un aliment par essence vital demeure une constante immuable et imperméable à toutes ses spécificités, à toutes ses possibles évolutions.

Alors certes la chance de manger quotidiennement à sa faim pourrait presque nous faire occulter cette caractéristique essentielle.

Toutefois il convient de garder à l'esprit qu'il ne s'agit uniquement que d'un privilège non accessible à

---

1630 - V. Supra NBP 119

• L'aliment est des plus hétéroclites et représente une multitude de réalités, « *celle des enfants faméliques d'Éthiopie ou du Bangladesh, celle des chaînes internationales de fast food, celle des restaurants luxueux des grandes métropoles ; celle aussi hélas ! des poissons de moins en moins comestibles parce qu'empoisonnés au mercure ; celle enfin de ces régimes, souvent végétariens, qui sont tantôt une tentative de régénération physique et spirituelle, tantôt une application rationnelle des règles de la diététique, tantôt un acte de dissidence à l'égard de la production abusive de viande animale dans les pays industrialisés* ». - LABERGE H., *Histoire de la nourriture : des rôtis de la préhistoire à l'abondance romaine* - [En ligne] Disponible sur : <http://agora.qc.ca/reftext.nsf/Documents/Nourriture-->

[Histoire\\_de\\_la\\_nourriture\\_des\\_rotis\\_de\\_la\\_prehistoire\\_a\\_labondance\\_romaine\\_par\\_Helene\\_Laberge](#)

tous, certaines personnes en étant privées<sup>1631</sup> et ce alors même que l'accès à ces nutriments constitue un droit reconnu par l'article 25-1 de la Déclaration universelle des droits de l'homme de 1948 qui dispose que « *toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation* ».

Par l'article 11-1 du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels de 1966 qui reconnaît « *le droit de toute personne à un niveau de vie suffisant pour elle-même et sa famille, y compris une nourriture, un vêtement et un logement suffisants* ».

Ou bien encore par le préambule de la Constitution de 1946 selon lequel « *la Nation assure à l'individu et à la famille les conditions nécessaires à leur développement* ».

**310. Un hypothétique droit opposable à l'alimentation** - Aussi à l'heure où l'idée de droits opposables est désormais familièrement connue<sup>1632</sup> en raison du halo médiatique dont elle fait l'objet<sup>1633</sup>, la mise en place d'un droit opposable à l'alimentation a commencé à faire progressivement parler d'elle avec une insistance toute particulière suite à l'institution d'un droit opposable au logement<sup>1634</sup> et à la présentation par Eric BESSON du plan « France Numérique 2012 »<sup>1635</sup> et d'un droit

---

1631 • V. Supra NBP 1

• Si certaines personnes ont la chance de pouvoir se demander ce qu'elles vont manger (V. la conférence « *Parlons Agriculture : Qu'est-ce qu'on mange ?* » du 23 avril 2008, souhaitée par Michel BARNIER, ministre de l'Agriculture et de la Pêche - [En ligne] Disponible sur : <http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/en-bref/qu-ce-qu-on-mange>), d'autres sont effectivement contraintes d'ingérer des produits périmés (V. La répression des fraudes traque les aliments périmés, *Le Figaro*, 6 mars 2009. – [En ligne] Disponible sur : <http://www.lefigaro.fr/conso/2009/03/05/05007-20090305ARTFIG00578-la-repression-des-fraudes-traque-les-aliments-perimes-php>), d'autres en étant même réduites à se demander si elles vont manger, une telle question amenant une réponse bien trop souvent négative. Et dire qu'avec la hausse spectaculaire du prix des aliments, avec la baisse du pouvoir d'achat, cette situation « *inexcusable* » (Qualificatif donné par Olivier DE SCHUTTER, Rapporteur spécial de l'ONU sur le droit à l'alimentation ; Source : BOLOPION P., « M. de Schutter prédit la fin de la nourriture à bas prix », *Le Monde*, 3 mai 2008) est probablement loin d'avoir atteint sa triste apogée.

1632 Leur succès est tel que certains droits viennent même à être directement sollicités par les concitoyens comme en témoigne la demande d'un droit opposable à mourir dans la dignité.

1633 Ce « halo médiatique » trouve ses origines dans le discours de Périgueux du 12 octobre 2006 où Nicolas SARKOZY, alors candidat probable aux élections présidentielles proclamait : « *Je vous le dis : l'opposabilité des droits va tout changer. En devenant effective de façon irréversible à une date donnée, elle mettra tout le monde au pied du mur. La République ce n'est pas proclamer des principes que l'on n'applique pas, ce n'est pas non plus rendre supportables des inégalités qu'on ne veut pas réduire. Ne plus tolérer l'intolérable. Ne plus accepter l'inacceptable. Voilà la rupture que je vous propose !* ». Et Nicolas SARKOZY de préciser dans ce discours relatif à la République : « *Je veux que la République s'attaque aux nouvelles inégalités. Depuis des années, au nom de la morale républicaine, on proclame des droits qui ne sont pas suivis d'effet. Parce qu'au fond personne ne se sent réellement concerné. Parce que dans les méandres de la décentralisation les institutions et les collectivités ne cessent de se défausser les une sur les autres. Qu'il s'agisse de l'hébergement d'urgence, du logement, de la garde des enfants, de la dépendance des personnes âgées, cela n'avance pas assez vite. Il faut passer des droits virtuels aux droits réels. Je propose que l'on passe de l'obligation de moyens à l'obligation de résultats. Parce que la question en politique ce n'est pas de savoir si oui ou non on a fait tout ce qu'on a pu pour résoudre un problème mais de savoir si oui ou non on l'a résolu. Je propose que pour chaque droit nouveau une collectivité responsable soit désignée, de sorte que la responsabilité politique soit clairement établie. Je propose que les citoyens puissent faire valoir leurs droits devant les tribunaux face aux collectivités ou aux institutions qui ne se seraient pas donné les moyens de rendre effectifs les droits dont elles sont responsables. Sinon il ne se passera rien parce que tout le monde continuera à ne pas se sentir concerné* ».

1634 V. notamment sur cette loi n°2007-290 du 5 mars 2007 instituant le droit au logement opposable et portant diverses mesures en faveur de la cohésion sociale (JORF, 6 mars 2007, pp. 4190 et s.) : WOLMARK C., L'opposabilité du droit au logement, *Dalloz*, 2008, pp. 104 et s.

opposable à « *disposer d'un accès internet haut débit à un tarif abordable* »<sup>1636</sup>.

Puisque comme le souligne à juste titre Jean-François MATTEI, « *le premier des droits est celui pour tout être humain de manger à sa faim* »<sup>1637</sup>.

Si quelqu'un meurt de faim, il n'a plus besoin de logement, et encore moins d'un accès internet haut débit.

Néanmoins cette proposition de droit opposable à l'alimentation ne semble pas devoir être prise au pied de la lettre en ce qu'elle est vouée à l'échec<sup>1638</sup>.

Alors certes le concept de droit opposable apparemment pléonastique<sup>1639</sup> peut être utilisé sans commettre une périsologie dans la mesure où l'opposabilité issue d'une telle expression doit être appréhendée comme un droit qui ne crée pas d'obligation particulière à l'égard de tiers qui doivent tout de même en tenir compte juridiquement<sup>1640</sup>.

Mais si cette opposabilité se singularise par son effectivité qui permet justement le passage d'une obligation de moyens à une obligation de résultat, elle doit se faire par une invocation en justice, le justiciable ayant tout juste la possibilité dans une telle situation de mourir de faim dans sa longue

---

1635 V. <<http://francenumerique2012.fr>>

1636 V. Plan numérique : vers la création d'un droit opposable pour l'Internet haut débit, *Les Echos*, 20 octobre 2008  
[En ligne] Disponible sur : <<http://archives.lesechos.fr/archives/2008/lesechos.fr/10/20/300302759.htm>>

1637 V. *Crise alimentaire : le cri d'alarme des associations*, 24 avril 2008 - [En ligne] Disponible sur :  
<<http://www.lefigaro.fr/actualites/2008/04/24/01001-20080424ARTFIG00422-crise-alimentaire-le-cri-d-alarme-des-associations.php>>

1638 V. MANDEVILLE B., Le droit à une alimentation adéquate : quelle positivité en droit français ?, *GP*, 10-11 août 2005, pp. 15-22

1639 Il est vrai que les droits sont par nature opposables dans la mesure où ils s'opposent nécessairement à une autre personne, à un groupe de personnes, ou bien encore à l'Etat. Ainsi un droit issu de la loi est opposable à tous, autrement dit est *erga omnes* (« *expression latine signifiant "à l'égard de tous" utilisée en ce sens pour marquer l'opposabilité absolue (même à l'égard des tiers) dans certains droits ou dans certains actes* ». - CORNU G., *Vocabulaire juridique*, 8ème édition, PUF, 2007, p. 368).

Tandis qu'un droit né d'une convention entre des parties peut, à défaut d'être opposable aux tiers si ce n'est par exemple pour le droit de propriété, être tout du moins opposable entre les parties à ladite convention (il convient dans un tel cas de parler d'obligations *inter partes* pour montrer que l'autorité de telles conventions ne s'applique qu'aux parties concernées et non à l'égard des tiers).

1640 Autrement dit à défaut d'être obligé, le tiers ne peut ignorer, la définition de l'opposabilité du Doyen CORNU retenant tout particulièrement notre attention puisqu'il l'assimile à « *l'aptitude d'un droit, d'un acte (conventionnel, jugement, etc), d'une situation de droit ou de fait à faire sentir ses effets à l'égard des tiers (c'est-à-dire ici de personnes qui ne sont ni titulaires du droit ni parties à l'acte ni ayants cause ou créanciers de ces parties ni concernées en premier lieu par la situation) non en soumettant ces tiers aux obligations directement nées de ces éléments mais en le forçant à connaître l'existence des faits, droits et actes dits opposables (s'ils sont par ailleurs légalement prouvés), à les respecter comme des éléments de l'ordre juridique et à en subir les effets, sous réserve de leur opposition lorsque la loi leur en ouvre le droit* ». - CORNU G., *Vocabulaire juridique*, op. cit., p. 637



attente de voir son bon droit reconnu par les juges<sup>1641</sup>.

**311. Une sécurité alimentaire (irréremédiablement ?) compromise** - Cette idée est donc proposée non pas dans une volonté de légiférer en la matière mais aux fins de pointer du doigt ce problème majeur d'insécurité alimentaire et d'appeler une réaction qui ne peut plus se faire attendre.

Car comment peut-on prétendre vouloir combattre ce « *tsunami alimentaire* »<sup>1642</sup> quand même les dirigeants des pays les plus touchés ne respectent pas leurs engagements en la matière ? Quand ils déterminent une politique agricole non appropriée à leurs besoins en semences, engrais ou autres bétails ? Quand ils privilégient les cultures d'exportation au détriment de leurs cultures vivrières<sup>1643</sup> ?

Comment considérer que ce fléau est pris au sérieux quand de leur côté les pays autosuffisants d'un point de vue alimentaire débloquent en quelques semaines près de 1 000 milliards de dollars pour empêcher aux banques de faire faillite, alors qu'ils n'allouent même pas un pourcent de cette somme aux fins de surmonter cette crise alimentaire<sup>1644</sup> ? Quand ils incitent une production de biocarburants qualifiée par Jean ZIEGLER de « *crime contre l'humanité* »<sup>1645</sup> puisqu'elle consiste à brûler des millions de tonnes de céréales, et qu'elle nécessite des parcelles de terrains qui par conséquent ne sont pas

---

1641 D'ailleurs pour Christophe DELTOMBE, président d'Emmaüs France, « *que tout le monde ait droit à s'alimenter, c'est une évidence. Mais créer un droit nouveau, avec un dispositif juridique, ça laisse un peu rêveur. (Il est effectivement difficile d'imaginer que) les personnes qui sont dans la rue et (qui) ont de grandes difficultés à vivre fassent des procès* ».

[En ligne] Disponible sur : [http://www.lepost.fr/article/2008/04/25/1185555\\_pour-ou-contre-le-droit-opposable-a-l-alimentation.html](http://www.lepost.fr/article/2008/04/25/1185555_pour-ou-contre-le-droit-opposable-a-l-alimentation.html)

1642 Qualificatif donné par Louis MICHEL, Commissaire européen au développement et à l'aide alimentaire.

V. MICHEL L., La révolution verte a marché en Asie. Elle doit marcher en Afrique., Propos recueillis par RICARD P., *Le Monde*, 22 avril 2008

1643 • Que ce soient les engagements effectués lors du sommet de l'Union africaine de MAPUTO en juillet 2003 par les chefs de gouvernements africains, que ce soient les engagements qu'ils ont tenus par la suite lors du sommet sur l'eau et l'agriculture de SIRTHE en février 2004, peu ou tout du moins trop peu ont été suivis d'effets. Or comme le souligne Jacques DIOUF, directeur général de la FAO, dès lors que suite à des engagements les mesures sont prises il n'y a pas de raisons qu'elles ne soient pas suivies d'effets, à l'image du Malawi qui en l'espace de trois ans a atteint une sécurité alimentaire, en passant d'une production de maïs d'1 millions de tonnes à 3,4 millions de tonnes.

Source : <http://www.france24.com/fr/20080425-talk-de-paris-jacques-diouf-directeur-fao-crise-alimentaire-mondiale-prix-riz-bl%C3%A9-biocarburants-p%C3%A9trole&navi=DEBATS>

• V. Conseil Economique et Social, *Faim dans le monde et politiques agricoles et alimentaires : bilan et perspectives, Etude présentée par Mme Jocelyne HACQUEMARD au nom de la section de l'agriculture et de l'alimentation*, Séance du 12 février 2008, Edition des Journaux Officiels, 146 p.

1644 • V. La crise financière occulte la crise alimentaire, Interview de Sébastien FOURMY (porte-parole d'Oxfam France), Propos recueillis par PATRIARCA E., *Libération*, 13 octobre 2008

• V. sur Oxfam France : <http://www.oxfamfrance.org>

1645 • Qualificatif donné par Jean ZIEGLER, Rapporteur spécial des Nations-Unies, dans son ouvrage intitulé « *L'empire de la honte* ».

Source : ZIEGLER J., *L'empire de la honte*, Fayard, 2007, 344 p.

• Sans aller jusqu'à employer de tels propos, nous pouvons tout de même que vivement pointer du doigt ces biocarburants lorsque nous savons qu'à titre d'exemple, les Etats-Unis ont brûlé pour la seule année 2007 quelques 138 millions de tonnes de maïs, et que pour ce faire une subvention de 6 milliards de dollars a même été apportée par le gouvernement américain.

utilisées à des fins de productivisme alimentaire <sup>1646</sup> ?

**312. Un seul mot d'ordre pour l'aliment : apporter des nutriments sains** - Quand nous-mêmes « simples » citoyens ne prenons pas systématiquement conscience que l'aliment peut revêtir des réalités fort diverses et qu'il ne peut systématiquement correspondre à la conception idéaliste que nous pouvons nous en faire ?

Alors oui il est effectivement tentant de vouloir garantir à tous une nourriture suffisante et de qualité. Mais avant d'offrir la possibilité de trouver dans toutes les assiettes des aliments frais et purs, des aliments qui font dresser les papilles des plus gastronomes d'entre nous, des aliments qui en plus de nourrir sont bons pour notre corps et pour notre esprit, permettons d'abord à tout le monde de manger et n'invertissons pas l'ordre des priorités.

Alors pourquoi s'opposer violemment à la production de produits « hard discount » d'une prétendue qualité organoleptique « affligeante », mais moins chers et accessibles au plus grand nombre de mangeurs ?

Pourquoi aller faucher le « ventre plein » des OGM sous couvert d'une « pseudo »<sup>1647</sup> volonté de protection de l'environnement<sup>1648</sup>, en ôtant arbitrairement de la bouche des personnes affamées une nourriture tant prisée<sup>1649</sup> ?

---

<sup>1646</sup> Mauritanie (novembre 2007), Cameroun (février 2008), Guinée (février 2008), Burkina Faso (février 2008), Côte d'Ivoire (mars 2008), Sénégal (avril 2008), Egypte (avril 2008), Madagascar (janvier 2009)... nombreuses sont les émeutes contre la faim pour dénoncer la situation dramatique entraînée par la hausse des prix des aliments, émeutes à l'origine de renversement de gouvernement (comme à Haïti), mais aussi et surtout de centaines de blessés et de morts. Et malgré tout des pays comme le Sénégal, les Philippines, pourtant lieux de théâtre d'émeutes de la faim, produisent eux-mêmes des biocarburants alors que leurs populations n'ont pas de quoi manger au quotidien.

<sup>1647</sup> D'ailleurs pour Cécile MOIROUD, « *L'OGM est ainsi créé de toute pièce, et diabolisé en tant que tel et sans discernement par certains, utilisé pour des combats idéologiques anti-libéraux plus que pour une réelle défense de l'environnement et de la santé par d'autres. L'OGM est une illustration exemplaire d'un certain désordre de la pensée laissant libre cours à l'irrationalité, source de violence* ». - MOIROUD C., La loi du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés : de la politique, du droit et des sciences, AJDA, 2008, p. 2076

<sup>1648</sup> Volonté qui selon nous est à vrai dire plus politique qu'autre chose...

<sup>1649</sup> • Iron-ils également jusqu'à détruire les aliments issus d'animaux clonés lorsque leur ceux-ci auront le droit d'être mis sur le marché ? (Le clonage animal « consiste à produire un animal qui est une copie conforme de l'original. Ce processus fait généralement intervenir une technique appelée transfert de noyau de cellules somatiques ou SCNT (Somatic Cell Nucleus Transfer). Une copie génétique d'un animal est produite en remplaçant le noyau d'un ovule non fécondé par celui d'une cellule du corps (cellule somatique) de l'animal pour former un embryon. L'embryon est ensuite transféré dans l'utérus d'une mère porteuse où il se développe alors normalement jusqu'à la naissance ».

[En ligne] Disponible sur : <[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753816\\_1178684449670.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753816_1178684449670.htm)>.

Car s'il n'est pas possible de produire de tels aliments, il est probable qu'à plus ou moins long terme nous pourrions être à mêmes d'en trouver dans nos assiettes. D'ailleurs aux Etats-Unis la Food and Drug Administration a déjà donné en janvier 2008 son feu vert pour la commercialisation de certaines denrées issues d'animaux clonés (bovins, porcins, caprins) estimant que « *la viande et le lait issus de bovins, de porcs et de chèvres clonés, ainsi que de la progéniture de clones d'espèces traditionnellement consommées sous forme d'aliments, ne présentent pas plus de dangers que ceux issus d'animaux élevés selon les méthodes classiques* ». ([En ligne] Disponible sur : <[http://www.fda.gov/cvm/CloneRiskAssessment\\_Final.htm](http://www.fda.gov/cvm/CloneRiskAssessment_Final.htm)>).

• Alors il est vrai que le département américain de l'agriculture a encouragé par la même les éleveurs à maintenir leur moratoire volontaire durant une période de transition.

Certes nous ne pouvons faire de ces partisans les boucs-émissaires d'un phénomène auquel finalement ils ne contribuent que partiellement, peut-être d'ailleurs de manière plus que minoritaire<sup>1650</sup>, l'insécurité alimentaire ayant des causes bien insidieuses.

Mais tout au moins devons-nous leur rappeler que quelques soient les données temporelles<sup>1651</sup> et

---

D'une part dans l'attente d'une meilleure acceptation de ces produits par les consommateurs américains. D'autre part dans la mesure où cette technologie n'a pas été acceptée chez leurs partenaires commerciaux et principalement européens. Car l'AESA a estimé dans son avis de juillet 2008 (Avis (15 juillet 2008) sur la sécurité des aliments, santé et bien-être des animaux et impact environnemental des animaux issus du clonage par transfert de noyau de cellules somatiques ainsi que de leur progéniture et des produits obtenus à partir de ces animaux - [En ligne] Disponible sur <[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/sc\\_op\\_ej767\\_animal\\_cloning\\_en,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/sc_op_ej767_animal_cloning_en,1.pdf?ssbinary=true)>) qu'effectivement le bien-être et la santé de ces animaux clonés sembleraient être même supérieurs à celui des animaux d'élevage traditionnel. Mais qu'en revanche des incertitudes subsistent dans l'évaluation des risques associés au clonage, seules les populations porcine et bovine pouvant faire l'objet de données pertinentes, incertitudes qui sont d'autant plus grandes que l'expérience a montré l'existence de pathologies graves et fréquentes chez le jeune animal cloné, et que les données disponibles quant à un possible impact négatif sur l'environnement étaient elles aussi insuffisantes. Et l'AESA a même confirmé sa position initiale à l'occasion de sa déclaration de juin 2009.

Tandis qu'entre temps, ce rejet de ce clonage était confirmé sur le plan éthique, au travers de l'avis du 16 janvier 2008 du Groupe Européen d'Ethique des Sciences et des Nouvelles Technologies sur les aspects éthiques du clonage animale à des fins alimentaires (Avis (16 janvier 2008) n°23 sur les aspects éthiques du clonage sur la production alimentaire [En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/european\\_group\\_ethics/activities/docs/opinion23\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/european_group_ethics/activities/docs/opinion23_en.pdf)>) : pour le groupe européen, il n'existe « pas d'arguments convaincants qui pourraient justifier la production d'aliments à partir d'animaux clonés et de leur progéniture ».

Mais jusqu'à quand ces positions tranchées vont-elles perdurer ?...

1650 Effectivement cette insécurité alimentaire provient également, parmi une multitude d'autres causes :

- du gaspillage : 30% des produits alimentaires en vente dans les supermarchés sont en effet jetés, d'où l'apparition des « déchétariens », phénomène qui ne cesse de gagner de l'ampleur, par idéologie pour certains (luttés contre la société de consommation), par nécessité pour le plus grand nombre (V. ROCHER C., Les ganeurs de poubelles chassent le gaspillage en récupérant ce qui est consommable, *Midi Libre*, 6 avril 2009). Et les supermarchés ne sont pas les seuls à gaspiller, loin de là même puisqu'au niveau des ménages, selon une enquête réalisée par l'Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable, en 2001 « le gaspillage alimentaire s'élevait à 7,6% en poids de la poubelle ménagère, dont 3,1% de produits périmés et 4,5% de produits entamés. Les campagnes de 2004 montrent une diminution en poids de la fraction "fraîchement gaspillés" (de 30,4 kg par ménage et par an à 23,1 kg par ménage et par an) et une augmentation en pourcentage en poids de la fraction de produits entamés (de 4,5% à 5,6%) dans la poubelle ménagère. Les produits entamés sont principalement (plus de 80% du flux): les plats cuisinés : 33%, le pain : 28%, les fruits et légumes: 22%. Les principaux aliments périmés sont les fruits et légumes frais (plus de 60% en moyenne) ».

- d'un régime alimentaire irresponsable : il ne faut pas occulter que quelques 265 millions de tonnes de viande sont produites annuellement pour seulement 0,1% de mangeurs privilégiés qui consomment annuellement la bagatelle de 100 kg de viande par personne. Et si une telle consommation est bien au-delà de ce qu'exige notre organisme et s'avère même être néfaste pour la santé, elle s'accompagne également d'autres effets délétères. Car ce bétail consomme 60% de la production mondiale de céréales soit la bagatelle de 670 millions de tonnes qui échappent donc à la consommation humaine, occupe 78% des terres agricoles mondiales soit tant d'hectares qui ne peuvent de ce fait être consacrés à la production de denrées.

Et que dire lorsque nous apprenons qu'il faut 25 000 litres d'eau pour produire 100 g de bœuf alors que nombre de populations n'ont pas d'eau potable pourtant fondamentale pour leur survie ? Ou bien encore qu'il faut 17 cal de nourriture végétale pour produire 1 cal de bœuf ? (V. BUI D., Frères humains, devenez végétariens !, *Le Nouvel Observateur*, 8 mai 2008 - [En ligne] Disponible sur :

<[http://hebdo.nouvelobs.com/hebdo/parution/p2270/articles/a374222-fr%C3%A8res\\_humains\\_devenez\\_v%C3%A9g%C3%A9tariens\\_.html](http://hebdo.nouvelobs.com/hebdo/parution/p2270/articles/a374222-fr%C3%A8res_humains_devenez_v%C3%A9g%C3%A9tariens_.html)>

1651 • Dans son ouvrage « *La nourriture des français. De la maîtrise du feu aux années 2030* », le scientifique Pierre FEUILLET propose cinq scénarios pour notre alimentation en 2030. Des scénarios qui sont une extrapolation, nul ne pouvant présager de l'avenir, mais qui se basent néanmoins sur les connaissances scientifiques actuelles. C'est ainsi qu'il estime que d'ici là notre assiette pourrait être fortement influencée par :

1. « *La construction du meilleur des mondes par la science* ». Les matières premières actuellement variables selon les lieux, les saisons, les races pour les animaux, le cépage pour le vin, auront une saveur constante par un ajout maîtrisé de substances appropriées ; A la graisse des animaux pourra être substituée des graisses végétales prétendument meilleures pour la santé des mangeurs ; Les animaux clonés et les produits en étant issus seront commercialisés du fait de leur innocuité.
2. « *Un alimentation protectrice de la santé, en conformité avec les prescriptions des pouvoirs publics* ». Les besoins spécifiques alimentaires et nutritionnels des individus pourront être déterminés à partir du génome humain, un profil alimentaire optimal pouvant alors être déterminé pour toutes les étapes de la vie en fonction de ce génome et des modes de vie passés, présents ou à venir. Ainsi la carte Vitale pourra se muter en carte Vitaliment, le médecin indiquant au patient mangeur les aliments qu'il devra ingérer, des contrôles inopinés (test sanguins) pouvant même voir le jour aux fins de déterminer si le régime alimentaire a bien été respecté, des taxes ou au contraire une baisse de cotisations à la sécurité sociale pouvant s'en suivre.
3. « *Des produits alimentaires imposés par l'impérialisme agro-industriel* ». Les industriels profiteront de la mise au point de molécules stimulant de manière

spatiales, quels que soient les mangeurs concernés, quel que soit leur mode de consommation, la seule exigence que nous sommes réellement en droit d'attendre d'un aliment est qu'il soit nutritif et sain. Et une telle caractéristique constitue en toute logique le critère axial de notre perception de l'aliment suivant laquelle :

**On entend par denrée alimentaire (ou aliment), tout produit brut, intermédiaire, transformé ou génétiquement modifié, apportant par voie orale, entérale ou parentérale des nutriments vitaux et sains à des mangeurs pour lesquelles cette denrée est culturellement acceptable.**

**Ce terme recouvre également les substances intentionnellement incorporées dès lors qu'elles sont toujours présentes dans le produit fini et qu'elles contribuent à sa valeur nutritive et/ou à sa plus-value qualitative.**

**En revanche ce terme ne couvre pas les produits et les substances qu'ils contiennent dès lors que :**

- ils ne sont pas destinés exclusivement à l'être humain ;
- ils ne peuvent être ingérés en l'état ou suite à une préparation effectuée en vue de leur consommation ;
- leurs méthodes de production sont contraires à l'éthique, et/ou portent atteinte à l'environnement, et/ou à la santé et au bien-être animal ;
- ils n'ont pas une fonction homéostatique mais pharmacologique ou métabolique entraînant la correction, la modification ou la restauration des fonctions physiologiques ;
- leur présentation porte sur des propriétés de prévention non primaire ou des propriétés curatives à l'égard d'une maladie humaine ciblée ;
- leur présentation non thérapeutique n'est pas conforme à leur fonction.

---

inconsciente le cerveau humain pour provoquer une attirance vers un produit déterminé, pour tendre ces pièges moléculaires et attirer finalement tel ou tel consommateur vers tel ou tel aliment.

4. « *La protection du cadre de vie par les OGM* ». Les OGM auront des rendements très élevés sans porter la moindre atteinte aux qualités du milieu environnementale, sans porter atteinte à la santé des mangeurs. Des OGM de 4<sup>ème</sup> génération apparaîtront sans avoir besoin d'engrais, sans avoir besoin d'eau (« révolution bleue »), ces plantes pouvant fixer l'azote dans l'air.

5. « *Un retour aux sources* ». Les fast-food actuels, la déstructuration des repas seront de moins en moins acceptés par nombre de mangeurs qui reprendront le temps de préparer et surtout de déguster leur repas avec toute la dimension sociale qui s'en accompagne.

• Soit tant de scénarios plus ou moins plausibles, plus ou moins souhaitables, mais qui ont grand jamais ne remettent en cause les qualités génériques et indispensables de l'aliment !

• V. FEILLET P., *La nourriture des français. De la maîtrise du feu aux années 2030*, Editions AUAE, 2007

• V. *Votre assiette en 2030 : 5 scénarios possibles*, Interview de Pierre FEILLET sur Canal Académie, février 2008. Interview [En ligne] Disponible sur <<http://www.canalacademie.com/Votre-assiette-en-2030-cinq.html>>



## BIBLIOGRAPHIE

---

*La bibliographie est classée par thème.*

*Les références législatives et jurisprudentielles ne sont pas répertoriées.*

<b>I . DICTIONNAIRES ET OUVRAGES GENERAUX .....</b>	<b>407</b>
<b>II . OUVRAGES SPECIAUX .....</b>	<b>410</b>
<b>1 . LA DESTINATION NUTRITIVE RAISONNABLE, CRITERE DE DEFINITION DE L'ALIMENT .....</b>	<b>41010</b>
<b>2 . LA QUALIFICATION JURIDIQUE DES PRODUITS FRONTIERES .....</b>	<b>428</b>
<b>III . THESES ET MEMOIRES .....</b>	<b>436</b>
<b>1 . LA DESTINATION NUTRITIVE RAISONNABLE, CRITERE DE DEFINITION DE L'ALIMENT .....</b>	<b>436</b>
<b>2 . LA QUALIFICATION JURIDIQUE DES PRODUITS FRONTIERES .....</b>	<b>439</b>
<b>IV . AVIS, RAPPORTS ET ETUDES.....</b>	<b>442</b>
<b>1 . LA DESTINATION NUTRITIVE RAISONNABLE, CRITERE DE DEFINITION DE L'ALIMENT .....</b>	<b>442</b>
<b>2 . LA QUALIFICATION JURIDIQUE DES PRODUITS FRONTIERES .....</b>	<b>439</b>
<b>V . ARTICLES .....</b>	<b>458</b>
<b>1 . LA DESTINATION NUTRITIVE RAISONNABLE, CRITERE DE DEFINITION DE L'ALIMENT .....</b>	<b>458</b>
<b>2 . LA QUALIFICATION JURIDIQUE DES PRODUITS FRONTIERES .....</b>	<b>458</b>
<b>VI . SITES INTERNET .....</b>	<b>493493</b>
<b>VII . TEXTES NORMATIFS.....</b>	<b>493498</b>

## I . DICTIONNAIRES ET OUVRAGES GENERAUX

---

- **ABIZHER F.**
  - *La notion juridique d'humanité*, Tome 1, PUAM, 2005, 331 p.
  
- **ACADEMIE FRANCAISE**
  - *Dictionnaire de l'Académie Française*, 9<sup>ème</sup> édition, Tome I Imprimerie nationale, 1992
  - *Dictionnaire de l'Académie Française*, Tome I, Slatkine Reprints, 1968
  
- **ADRIAN J.**
  - *Dictionnaire agro-alimentaire*, 2<sup>ème</sup> édition, TEC&DOC, 1996, 400 p.
  
- **ADRIAN J., POTUS J. et FRANGNE R.**
  - *La science alimentaire de A à Z*, 3<sup>ème</sup> édition, TEC&DOC, 2003, 579 p.
  
- **BATTIFOL H.**
  - *Problèmes de base de philosophie du droit*, Paris, 1979, 519 p.
  
- **CARBONNIER J.**
  - *Droit civil, Tome III : les biens*, 18<sup>ème</sup> édition, PUF, 1998, 384 p.
  - *Droit et passion du droit sous la V<sup>ème</sup> République*, Flammarion, 1996, 276 p.
  
- **CENTRE NATIONAL DE RECHERCHES DE LOGIQUE DE BRUXELLES**
  - *La motivation des décisions de justice*, Bruxelles, Bruylant, 1978, 428 p.
  
- **CHAVANNE A. et BURST J-J.**
  - *Droit de la propriété industrielle*, 5<sup>ème</sup> édition, Dalloz, 1998, 904 p.
  
- **CLOOS S.**
  - *Le Traité de Maastricht : genèse, analyse, commentaires*, 2<sup>ème</sup> édition, Bruylant, 1994, 814 p.
  
- **CONSTANTINESCO V., KOVAR R., JACQUE J-P. et SIMON D.**
  - *Traité instituant la CEE. Commentaire article par article*, Economica, 1992, 1648 p.
  
- **CORNU G.**
  - *Vocabulaire juridique*, 8<sup>ème</sup> édition, PUF, 2007, 986 p.

- **CORTEN O.**
  - *L'utilisation du « raisonnable » par le juge international. Discours juridique, raison et contradiction*, Bruylant, 1997, 696 p.
- **DE RUYT J.**
  - *L'Acte Unique Européen*, 2<sup>ème</sup> édition, Editions de l'Université de Bruxelles, 1989, 389 p.
- **DORMOY D.**
  - *L'Union européenne et les organisations internationales*, Bruylant, 1998, 460 p.
- **DRUESNE G.**
  - *Droit et politiques de la Communauté et de l'Union européenne*, PUF, 1998, 562 p.
- **DUBOUIS L. et GUEYDAN C.**
  - *Grands textes de droit de l'Union européenne*, 5<sup>ème</sup> édition, Dalloz, 1999, 1149 p.
- **DUPUY R-J. (sous la direction de)**
  - *Manuel sur les organisations internationales*, 2<sup>ème</sup> édition, Académie de droit international de la Haye, 1998, 957 p.
- **FURETIERE A.**
  - *Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots français tant vieux que modernes et les termes de toutes les sciences et des arts*, Slatkine, 1970, Volume 1 A-E
- **GALLOUX J-C.**
  - *Droit de la propriété industrielle*, 2<sup>ème</sup> édition, Dalloz, 2003, 607 p.
- **GIUDICELLI-DELAGE J.**
  - *La motivation des décisions de justice : la vertu pédagogique de la justice*, L'Harmattan, 2006, 106 p.
- **HIPPOCRATE**
  - *Du régime des maladies aiguës*, Les Belles lettres, 1972, 182 p.
- **IMBS P.**
  - *Trésor de la langue française : dictionnaire de la langue française du XIX<sup>ème</sup> et du XX<sup>ème</sup> siècle*, Tome II, CNRS, 1973, 988 p.
- **JOURDAIN P.**
  - *Les biens*, Dalloz, 1995, 563 p.
- **LAROUSSE (collectif)**
  - *Larousse Médical*, Larousse, 2006, 1219 p.
- **LARROUMET C.**
  - *Droit civil, Tome II : les biens, droits réels principaux*, 3<sup>ème</sup> édition, Economica, 1997, 626 p.
- **LITTRE**
  - *Le nouveau Littré*, Carnier, 2004, 1630 p.



- **MAC CORMICK N.**
  - *Raisonnement juridique et théorie du droit*, PUF, 1996, 322 p.
  
- **MAGE T.**
  - *De Rome à Maastricht, étude comparative des Traités de Rome, 1957, et de Maastricht, 1992, article par article*, T. Mage, 1992, 24 p.
  
- **MOREAU J. et TRUCHET D.**
  - *Droit de la santé publique*, 4<sup>ème</sup> édition, Dalloz, 1997, 206 p.
  
- **PERELMAN C.**
  - *Ethique et droit*, Editions de l'Université de Bruxelles, 1990, 825 p.
  - *Le raisonnable et le déraisonnable en droit*, LGDJ, 1984, 203 p.
  
- **POULAIN B.**
  - *La logique du droit*, Archives de philosophie du droit, N°11, Sirey, 1966, 337 p.
  
- **ROUBIER P.**
  - *Le droit de la propriété industrielle*, Tome II, Recueil Sirey, 1954, 853 p.
  
- **ROUX X. et SCHMIDT M-F.**
  - *L'Acte Unique Européen*, Dictionnaire du marché commun, 1989, 97 p.
  
- **STAMATIS C-M.**
  - *Argumenter en droit, une théorie critique de l'argumentation juridique*, Publisud, 335 p.
  
- **TERRE F. et SIMLER P.**
  - *Les biens*, 5<sup>ème</sup> édition, Dalloz, 1998, 748 p.
  
- **TREMOLIERES J.**
  - *Manuel élémentaire d'alimentation humaine*, ESF, 1977, 527 p.
  
- **ZENATI F. et REVET T.**
  - *Les biens*, 2<sup>e</sup> édition, PUF, 1997, 423 p.

## II . OUVRAGES SPECIAUX

### 1 . La destination nutritive raisonnable, critère de définition de l'aliment

---

- **ABECASSIS J.**
  - *La filière céréalière*, Quae, 2009, 169 p.
- **ADRIAN J, POTUS J, POIFFAIT A.**
  - *Introduction à l'analyse nutritionnelle des denrées alimentaires*, TEC & DOC, 1998, 254 p.
- **AGENCE FRANCAISE DE NORMALISATION**
  - *Céréales et produits céréaliers*, AFNOR, 1991, 360 p.
  - *Ingrédients et additifs alimentaires*, AFNOR, Tome 1, 1993, 603 p.
  - *Ingrédients et additifs alimentaires*, AFNOR, Tome 2, 1993, 571 p.
- **ALAIS C. et LINDEN G.**
  - *Biochimie alimentaire*, Masson, 1991, 245 p.
- **AMINTER**
  - *Alimentation mondiale 2050 : bien nourrir les hommes sans dégrader la planète*, L'Harmattan, 1999, 175 p.
- **ANGLADETTE A.**
  - *Le riz*, PUF, 1967, 126 p.
- **APFELBAUM M.**
  - *Risques et peurs alimentaires*, Odile Jacob, Paris, 1998, 284 p.
- **APFELBAUM M., FORRAT C. et NILLUS M.**
  - *Diététique et nutrition*, 5<sup>ème</sup> édition, Masson, 1999, 479 p.
- **APFELBAUM M. et LEPOUTRE R.**
  - *Les mangeurs inégaux*, Stock, 1978, 281 p.
- **ASSOCIATION GENERALE DE PRODUCTEURS DE BLE**
  - *Le blé, la farine, le pain*, Epi, 1995, 56 p.

- **ASSOULY O.**
  - *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, Actes Sud, 2002, 244 p.
  - *Les nourritures nostalgiques*, Actes Sud, 2004, 412 p.
  
- **AUBAILE-SALLENAVE F., BERNARD M., PASQUET P.**
  - *La viande : un aliment, des symboles*, Edisud, 2004, 247 p.
  
- **AUBERT C.**
  - *Dis-moi comment tu cuisines, je te dirai comment tu te portes*, Terre Vivante, 1987, 159 p.
  
- **AUBY J-F.**
  - *Les eaux minérales : Que sais-je ?*, N° 2802, PUF, 1994, 127 p.
  
- **ARON J-P.**
  - *Le Mangeur du XIXe siècle*, Gonthier, 1976, 310 p.
  
- **BAHANS J-M. et MENJUCQ M.**
  - *Droit du marché viti-vinicole*, Féret, 2003, 415 p.
  
- **BALLERO M.**
  - *Les nouveaux choix alimentaires*, Albin Michel, 1990, 282 p.
  
- **BAR A.**
  - *Congélation et cuisine*, Ouest-France, 1999, 222 p.
  
- **BATAILLE-BENGUIGUI M-C. et COUSIN F.**
  - *Cuisines, reflets des sociétés*, Sépia, 1996, 460 p.
  
- **BAUER J.**
  - *La nourriture cacher*, Que sais-je ?, N°3098, PUF, 1996, 128 p.
  
- **BERRLANDT C.**
  - *La symbolique des aliments : la corne d'abondance*, Altina, 2005, 569 p.
  
- **BELLISLE F.**
  - *Le comportement alimentaire humain : approche scientifique*, Institut Danone, 1999, 138 p.
  
- **BENKHEIRA M-H.**
  - *Islam et interdits alimentaires, juguler l'animalité*, PUF, 2000, 219 p.
  
- **BERNARD P-F.**
  - *Précis d'alimentation entérale chez l'adulte*, Editions Hospitalières, 1996, 279 p.
  
- **BESSIS S.**
  - *Mille et une bouches – cuisines et identités culturelles*, Autrement, 1995, 182 p.
  
- **BIMBENET J.-J., BUQUENOY A., TRYSTRAM G.**
  - *Génie des procédés alimentaires, des bases aux applications*, Dunod, 2002, 545 p.

- **BIRLOUEZ-ARAGON I. et BIRLOUEZ E.**
  - *Le lait, premier aliment de l'homme*, Hachette-Phare International, 2001, 125 p.
- **BIRNBAUM P.**
  - *Le peuple et le gros*, B. Grauet, 1995, 258 p.
- **BODIN-RODIER D.**
  - *La guerre alimentaire a commencé*, Albin Michel, 2000, 254 p.
- **BOIS D.**
  - *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges : histoire, utilisation, culture*, Editions Rive Droite, 1996, 637 p.
- **BOLOGNE J-C.**
  - *Histoire morale et culturelle de nos boissons*, Robert Laffont, 1991, 421 p.
- **BORILLO M. et SAUVAGEOT A.**
  - *Les cinq sens de la création*, Champ Vallon, 1996, 220 p.
- **BOURGEOIS C.-M. et LARPENT J.-P.**
  - *Microbiologie alimentaire, Tome 2*, Lavoisier, 1996, 523 p.
- **BOURGEOIS C.-M., MESCLE J-F., ZUCCCA J.**
  - *Microbiologie alimentaire, Tome 1*, Lavoisier, 1996, 672 p.
- **BOURRE J-M.**
  - *De l'animal à l'assiette*, Odile Jacob, 1993, 261 p.
- **BOURRINET J. et SNEYDER F. (sous la direction de)**
  - *La sécurité alimentaire dans l'Union européenne*, Bruylant, 2003, 189 p.
- **BOUSSEREL H.**
  - *Pourquoi le porc est interdit dans la Thora, le Bible et le Coran ?*, La plume universelle, 2000, 135 p.
- **BOUTAUD J-J.**
  - *Le sens gourmand : de la commensalité du goût des aliments*, JP Rocher, 2005, 200 p.
- **BOUTONNET J-P. et SIMIER J-P.**
  - *Les viandes*, Economica, 1995, 110 p.
- **BRANLARD J-P.**
  - *Droit et gastronomie. Aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands*, Gualino Editeur, 1999, 295 p.
- **BRILLAT-SAVARIN A.**
  - *Physiologie du goût*, Flammarion, Paris, 1982, 399 p.

- **BRUEGEL M. et LAURIOUX B.**
  - *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette, 2002, 280 p.
- **BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC**
  - *Les vins et spiritueux face à l'environnement*, Bureau National Interprofessionnel du Cognac, 1995, 312 p.
- **CANFIN P.**
  - *Consommer responsable*, Flammarion, 2008, 335 p.
- **CAPATI A.**
  - *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Albin Michel, 1989, 303 p.
- **CERVERO F. et JENSEN T.**
  - *Le pain*, Elsevier, 2006, 911 p.
- **CHALMIN P.**
  - *Le Monde a faim*, Bourrin éditeurs, 2009, 140 p.
- **CHAPELOT D. et LOUIS-SYLVESTRE J.**
  - *Les comportements alimentaires*, TEC & DOC, 2004, 470 p.
- **CHARNY F.**
  - *Le sucre*, Que sais-je ?, N°417, 2<sup>ème</sup> édition, PUF, 1965, 128 p.
- **CHATELET N.**
  - *Le corps à corps culinaire*, Le Seuil, 1998, 203 p.
- **CHEFTEL J-C. et CHEFTEL H.**
  - *Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments, Volume I*, TEC & DOC, 1977, 381 p.
  - *Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments, Volume II*, TEC & DOC, 1983, 420 p.
- **CHEVALIER C.**
  - *Les OGM dans notre assiette*, Sang de terre, 2002, 222 p.
- **CHEVALIER L.**
  - *Nutrition : principes et conseils*, 2<sup>ème</sup> édition, Masson, 2005, 260 p.
- **CHIVA M.**
  - *Le doux et l'amer*, PUF, 1985, 256 p.
- **CHOAIN J-F. et NOEL P.**
  - *Le sous-vide et les technologies actuelles en cuisine*, J. Lanore, 2004, 78 p.
- **COLONNA P.**
  - *Mise en oeuvre des matières agroalimentaires*, Tome 1, Hermes sciences publication, 2006, 306 p.
  - *Mise en oeuvre des matières agroalimentaires*, Tome 2, Hermes sciences publication, 2006, 236 p.

- **CONSEIL SUPERIEUR D'HYGIENE PUBLIQUE DE FRANCE**
  - *Limites de sécurité dans les consommations alimentaires des vitamines et des minéraux*, TEC & DOC, 1996, 172 p.
  
- **CORBEAU J-P. et POULAIN J-P.**
  - *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2002, 209 p.
  
- **COSNAC B. et LE CARDINAL C.**
  - *Bio, mode d'emploi*, Marabout, 2001, 159 p.
  
- **CSERGO J. (sous la direction de)**
  - *Casse-croûte : aliment portatif, repas indéfinissable*, Autrement, 2001, 243 p.
  
- **CURTAY J-P. et LYON J.**
  - *Encyclopédie pratique des vitamines, des sels minéraux et des oligo-éléments*, Hachette, 1996, 284 p.
  
- **CUVELIER P.**
  - *Le chocolat*, Flammarion, 2007, 82 p.
  
- **DARBON P. et ROBIN J.**
  - *Le jaillissement des biotechnologies*, Fayard, 1987, 236 p.
  
- **DARMON N. et DARMON M.**
  - *L'équilibre nutritionnel*, EMINTER et Lavoisier, 2008, 320 p.
  
- **DEBRY G.**
  - *Lait, nutrition et santé*, TEC&DOC, 2005, 566 p.
  
- **DE CHARRETTE H. et HELARD E.**
  - *La sécurité alimentaire : entre précaution et responsabilisation*, 2006, 224 p.
  
- **DEKKER M.**
  - *Solvent extraction : principes and practice*, 2<sup>ème</sup> édition, Dekker, 2004, 750 p.
  
- **DELAVEAU P.**
  - *Les épices - histoire, description et usage des différents épices, aromates et condiments*, Albin Michel, 1987, 371 p.
  
- **DELFORGE I., JENNAR R-M., PIRAS E.**
  - *Nourrir le monde ou l'agrobusiness : enquête sur Monsanto*, Les magasins du monde, 2000, 105 p.
  
- **DELOBBE G.**
  - *Se nourrir, un défi pour l'humanité*, PEMF, 2006, 103 p.
  
- **DEMORAND S.**
  - *Les cuisines de la critique gastronomique*, Ed. du Seuil, 2009, 113 p.

- **DENIEL M. et LANOYE P.**
  - *Guide des additifs alimentaires : les précautions à prendre*, Frison-Roche, 2001, 163 p.
- **D'ERM P.**
  - *Les eaux minérales et de source*, Ed. du Rouergue, 2003, 96 p.
- **DESBROSSES P.**
  - *Agriculture biologique : préservons notre futur*, Rocher, 1998, 158 p.
- **DESCLOS C. (sous la direction de)**
  - *Le marché du snacking en France*, EUROSTAF, 2004, 120 p.
- **DE SILGUY C.**
  - *L'agriculture biologique : des techniques efficaces et non polluantes*, Patino, 1994, 186 p.
  - *L'agriculture biologique*, Que sais-je ?, N°2632, 3<sup>ème</sup> édition, PUF, 1998, 127 p.
- **DEXTRAIT R.**
  - *Le miel, cet aliment bénéfique*, Vivre en Harmonie, 1999, 52 p.
- **DEWATRE B.**
  - *Les surgelées : production et distribution*, Eurostaf Dafsa, 1988, 280 p.
- **DOROSZ P.**
  - *Table des calories*, Maloine, 2000, 160 p.
- **DOUSSAN I.**
  - *Activité agricole et droit de l'environnement : l'impossible conciliation ?*, L'Harmattan, 2002, p. 354
- **DOUSTE-BLAZY L. et MENDY F.**
  - *Biologie des lipides chez l'homme : de la physiologie à la pathologie*, Editions Médicales Internationales, 1988, 338 p.
- **DROUARD A. et ZARADER J-P.**
  - *Les Français et la table : alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Age à nos jours*, Ellipses, 2005, 152 p.
- **DUBOST M.**
  - *La nutrition*, Chenelière éducation, 2006, 366 p.
- **DUCOS C. et JOLY P-B.**
  - *Les biotechnologies*, La Découverte, 1988, 127 p.
- **EMERTON V.**
  - *Foods Colours*, Leatherhead, 2008, 197 p.
- **EIZNER N.**
  - *Voyage en alimentation*, ARF Editions, 1995, 318 p.

- **FARB P. et ARMELAGOS G.**
  - *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, 1985, 267 p.
  
- **FAUCONNIER R.**
  - *La canne à sucre*, Maisonneuve et Larose, 1991, 165 p.
  
- **FEILLET P.**
  - *Le bon vivant : une alimentation sans peur et sans reproche*, INRA, 2002, 286 p.
  - *La nourriture des Français. De la maîtrise du feu... aux années 2030*, Quae, 2007, 248 p.
  - *OGM, le nouveau Graal. Un dialogue à quatre voix : le scientifique, l'écologiste, l'industriel et le journaliste*, Belin, 2009, 190 p.
  
- **FERRIERES M.**
  - *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen-Age à l'aube du XXème siècle*, Seuil, 2002, 473 p.
  
- **FESTY D. et DUFOUR A.**
  - *Guide des vitamines et des oligoéléments*, Odile Jacob, 2005, 550 p.
  
- **FISCHER D. et GHENASSIA E.**
  - *Nutrition*, Vernazobres-Gregio, 2004, 103 p.
  
- **FISCHLER C.**
  - *L'omnivore*, Odile Jacob, 1993, 440 p.
  - *Manger magique, aliments sorciers, croyances comestibles*, Autrement, 1994, 201 p.
  
- **FLANDRIN J-L.**
  - *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Odile Jacob, 1992, 328 p.
  
- **FLANDRIN J-L. et COBBI J.**
  - *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Odile Jacob, 1999, 497 p.
  
- **FLANDRIN J-L. et MONTARINI M.**
  - *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, 915 p.
  
- **FORUM DIDEROT**
  - *Manger pour vivre ?*, PUF, 2002, 142 p.
  
- **FRANCIS F-J.**
  - *Colorants*, Eagan Press, 1999, 144 p.
  
- **FRAYSSE J-L. et DARRE A.**
  - *Produire des viandes*, TEC&DOC, 1990, 374 p.
  
- **FRENTZ J-C.**
  - *L'encyclopédie de la charcuterie*, Maé-Erti Editions, 2003, 1344 p.
  
- **FRINGS et LATTEUR V.**
  - *Les aliments artificiels en fin de vie*, Racine, 2005, 181 p.



- **GALLEY C.**
  - *Le bon manger, Fédération française de cardiologie, 1997, 2 volumes (85 p., 257 p.)*
- **GAONKAR A.**
  - *Ingredient interactions : effects on food quality, CRC, 2006, 554 p.*
- **GARABUAU-MOUSSAOUI I. et DESJEUX D.**
  - *Alimentations contemporaines, L'Harmattan, 2002, 397 p.*
- **GARABUAU-MOUSSAOUI I. et KAUFMANN J-C.**
  - *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation, L'Harmattan, 2002, 352 p.*
- **GARINE I. (sous la direction de)**
  - *Bien manger et bien vivre, ORSTOM - L'Harmattan, 1996, 519 p.*
- **GAUTIER J-F.**
  - *Le vin et ses fraudes, Que sais-je ?, N°3001, PUF, 1995, 127 p.*
  - *Histoire du vin, Que sais-je ?, N° 2676, 2<sup>ème</sup> édition, PUF, 1996, 128 p.*
  - *La civilisation du vin, Que sais-je ?, N° 3296, PUF, 1997, 128 p.*
  - *Les vins de France, Que sais-je ?, N° 208, 2002, 2<sup>ème</sup> édition, PUF, 128 p.*
- **GEISTDOEREFER A., IVANOFF J. et MATRIS-GUIN J.**
  - *La mer dévorée : le poisson bon à manger, le poisson bon à penser, CETMA, 2003, 283 p.*
- **GIACHETTI I.**
  - *Les biscuits, Syndicat National de la Biscuiterie Française, 1994, 143 p.*
  - *Identités des mangeurs, images des aliments, Polytechnica, 1996, 217 p.*
- **GIGNOUX E., JACOBSON A. et MICHEL D.**
  - *Plaisir et préférences alimentaires, Polytechnica, 1992, 145 p.*
  - *De l'animal à l'assiette, Odile Jacob, 1993, 261 p.*
- **GIRARD J-P.**
  - *Alimentation : je mange donc je suis, Georg, 1991, 143 p.*
- **GLATRE E.**
  - *Dictionnaire de la pâtisserie, BDI, 2007, 359 p.*
- **GODARD P. et MERLE C.**
  - *L'alimentation dans l'histoire. De la Préhistoire à nos jours, Autrement, 2002, 61 p.*
- **GOUGET C.**
  - *Additifs alimentaires, danger : le guide indispensable pour ne plus vous empoisonner, Chariot d'Or, 2007, 61 p.*
- **GRIMM H-U.**
  - *Arômes dans notre assiette : la grande manipulation, Terre vivante, 2004, 189 p.*

- **GROSSIEUX P.**
  - *Principe de précaution et sécurité sanitaire*, PUAM, 2003, 565 p.
- **GRUIER F.**
  - *Les délices du futur*, Flammarion, 1988, 236 p.
- **GUERARD M.**
  - *La cuisine du placard*, Filipacchi, 2001, 127 p.
- **GUERIN B. et ORTLIEB J.**
  - *Les sirops*, laline, 1978, 123 p.
- **HARRIS M.**
  - *Bon à manger : les énigmes des aliments et de la culture*, Simon & Schuster, 1986, 289 p.
- **HEMARDINQUER J-J.**
  - *Pour une histoire de l'alimentation*, Colin, 1972, 319 p.
- **HIRSCH M.**
  - *Ces peurs qui nous gouvernent. Sécurité sanitaire : faut-il craindre la transparence ?*, Albin Michel, 2002, 294 p.
- **HOUEBINE L-M.**
  - *OGM. Le vrai et le faux*, Le Pommier, 2000, 236 p.
- **HOUDRET J-C.**
  - *Les additifs alimentaires : un mal nécessaire ?*, Médicis, 2005, 163 p.
- **INSTITUT FRANÇAIS DE LA NUTRITION**
  - *Technologies de conservation des aliments*, 1993, 86 p.
  - *Les additifs*, IFN, 1998, 130 p.
- **INSTITUT TECHNIQUE FRANÇAIS DE LA BETTERAVE INDUSTRIELLE**
  - *Betterave sucrière : progrès technique et environnement*, Institut Technique Français de la betterave industrielle, 2007, 63 p.
- **JAILLETTE J-C.**
  - *Les dossiers noirs de la malbouffe*, Albin Michel, 2000, 294 p.
- **JAMMOT M.**
  - *Les boissons non alcoolisées*, Cofrace, 2002, 108 p.
- **JAUBERT J-N.**
  - *Les arômes alimentaires*, Que sais-je ?, N°2104, PUF, 1983, 127 p.

- **JEANTET R.**
  - *Sciences des aliments : biochimie, microbiologie, procédés, produits - Volume 1 : stabilisation biologique et physico-chimique*, TEC & DOC, 2006, 383 p.
  - *Sciences des aliments : biochimie, microbiologie, procédés, produits - Volume 2 : technologie des produits alimentaires*, TEC & DOC, 2007, 456 p.
  
- **KETCHAM WHEATON B.**
  - *L'office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France : 1300-1789*, Calmann-Levy, 1984, 380 p.
  
- **KLATZMANN J.**
  - *Nourrir l'humanité : espoir et inquiétudes*, Economica-INRA, 1991, 128 p.
  
- **KOEHL J-L.**
  - *Le sucre*, Economica, 1992, 131 p.
  
- **KOURILSKY P.**
  - *Du bon usage du principe de précaution*, Odile Jacob, 2000, 174 p.
  
- **KOURILSKY P. et VINEY G.**
  - *Le principe de précaution*, Odile Jacob, 2000, 405 p.
  
- **KUNTZ M.**
  - *Les OGM, l'environnement et la santé*, Ellipses, 2006, 128 p.
  
- **LABORATOIRE MARC VIOLET**
  - *Guide pratique des additifs alimentaires européens*, LMV, 2007, 32 p.
  
- **LACOMBE P.**
  - *L'agriculture à la recherche de ses futurs*, Editions de l'Aube, 2002, 192 p.
  
- **LAHLOU S.**
  - *Penser manger*, PUF, 1998, 239 p.
  
- **LAMINE C.**
  - *Les intermittents du bio : pour une sociologie pragmatique dans le choix des aliments émergents*, Ed. Quae, 2008, 341 p.
  
- **LARRETA GARDE V.**
  - *Enzymes en agro-alimentaires*, TEC & DOC, 1997, 380 p.
  
- **LAXENAIRE M.**
  - *La nourriture, la société et le médecin*, Masson, 1983, 163 p.
  
- **LE BARZIC M. et POUILLON M.**
  - *La meilleure façon de manger : les désarrois du mangeur moderne*, Odile Jacob, 1998, 281 p.

- **LEACH E.**
  - *L'unité de l'Homme et autres essais*, Gallimard, 1980, 396 p.
- **LEBEN C. et VERHOEVEN J.**
  - *Le principe de précaution, aspect de droit international et communautaire*, LGDJ, 2002, 247 p.
- **LECERF J-M.**
  - *Manger autrement*, Institut Pasteur de Lille, 1991, 96 p.
- **LECOMTE J.**
  - *L'eau*, Que sais-je ?, N° 266, PUF, 1998, 127 p.
- **LE FLOC'H SOYE Y.**
  - *Le verger dans l'assiette*, Solar, 2005, 190 p.
- **LE GOFF L.**
  - *Nourrir la vie : encyclopédie de l'alimentation biologique et de l'équilibre nutritionnel*, R. Jollois, 1997, 735 p.
  - *Manger bio*, Flammarion, 2001, 127 p.
- **LE MESTE M. et COLAS B.**
  - *L'eau dans les procédés de transformation et de conservation des aliments*, TEC & DOC, 1990, 277 p.
- **LE MESTE M., SIMATOS D. et LORIENT D.**
  - *L' eau dans les aliments : aspects fondamentaux : signification dans les propriétés sensorielles des aliments et dans la conduite des procédés*, TEC & DOC, 2002, 674 p.
- **LEMONNIER D., INGENBLEER Y. et HENART P.**
  - *Alimentation et nutrition dans les pays en développement*, Karthale, 1991, 741 p.
- **LERY F.**
  - *Le cacao*, 3<sup>ème</sup> édition, PUF, 1971, 124 p.
- **LEVI-STRAUSS C.**
  - *Le cru et le cuit*, Plon, 1964, 402 p.
- **LEYRAL G. et VIERLING E.**
  - *Microbiologie et toxicologie des aliments*, 4<sup>ème</sup> édition, Doin, 2007, 287 p.
- **LINDEN G. et LORIENT D.**
  - *Biochimie agro-industrielle. Valorisation alimentaire de la production agricole*, Masson, 1994, 367 p.
- **LOGSDAIL DH.**
  - *Solvent extraction in the processus industries*, Volume 2, Elsevier, 1993, pp. 661-1267
- **LOUISOT P.**
  - *Glucides*, 2<sup>ème</sup> édition, Simap, 1973, 127 p.

- **MAGNIN P.**
  - *Les vitamines, Que sais-je ?, N°11763, PUF, 1992, 127 p.*
  
- **MALASSIS L.**
  - *Ils vous nourriront tous, les paysans du monde, si..., CIRAD, 2006, 464 p.*
  - *Nourrir les hommes, Flammarion, 1994, 126 p.*
  - *Traité d'économie agro-alimentaire : les trois âges de l'alimentaire (essai sur une histoire sociale de l'alimentation et de l'agriculture), livre I : l'Age pré-agricole et l'âge agricole, Cujas, 1997, 329 p.*
  - *Traité d'économie agro-alimentaire : les trois âges de l'alimentaire (essai sur une histoire sociale de l'alimentation et de l'agriculture), livre II : l'Age agro-industriel, Cujas, 1997, 367 p.*
  
- **MARTIN A.**
  - *Apports nutritionnels conseillés pour la population française, 3<sup>ème</sup> édition, TEC & DOC, 2001, 605 p.*
  
- **MARTIN G.B.**
  - *L'homme et ses aliments : initialisation à la science des aliments, Presses de l'Université de Laval, 2001, 370 p.*
  
- **MAS Y GUELL RIVET L.**
  - *Viennoiseries, SAEP, 1999, 93 p.*
  
- **MEILLER D., DEMOUGIN J. et VANNIER P.**
  - *Le mangeur du XXI<sup>ème</sup> siècle : les aliments, le goût, la cuisine et la table, Educagri éditions, 2003, 345 p.*
  
- **MEYER J.**
  - *Histoire du sucre, Desjonquères, 1989, 333 p.*
  
- **MIROUZE J.**
  - *Le vin : aliment de consommation courante ? Boisson de luxe ? Drogue licite?, Imprimerie Rimbaud, 1989, 29 p.*
  
- **MITGUTSCH A.**
  - *Du citron à la limonade, Centurion, 1983, 16 p.*
  
- **MOIOLI G.**
  - *Dictionnaire de diététique, De Vecchi, 2003, 366 p.*
  
- **MOLL M. et MOLL N.**
  - *Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques, 2<sup>ème</sup> édition, Dunod, 1998, 218 p.*
  
- **MONGEOT J.**
  - *L'angoisse dans nos assiettes. La vérité sur notre alimentation, Plon, 2000, 259 p.*
  
- **MORAL J-M., SCOTTO E. et FORGE B.**
  - *L'huile d'olive, Ed. du Chêne, 2002, 183 p.*

- **MOTHADJI-LAMBALLAIS C.**
  - *Les aliments*, Maloine, 1989, 203 p.
- **MULLER-WIELAND B.**
  - *La bataille des OGM : combat vital ou d'arrière-garde*, Ellipses, 2007, 173 p.
- **MULTON J-L.**
  - *Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agro-alimentaires*, 2<sup>ème</sup> édition, TEC & DOC, 1992, 832 p.
- **MUUS B.**
  - *Guide des poissons de mer et de la pêche*, 5<sup>ème</sup> édition, 2005, 335 p.
- **NADEAU J-P. et PUIGGALI J-R.**
  - *Séchage : des processus physiques aux processus Industriels*, TEC&DOC, 1995, 307 p.
- **NAIM-GESBERT E.**
  - *Les dimensions scientifiques du droit de l'environnement. Contribution à l'étude des rapports de la science et du droit*, Bruylant, 2000, 808 p.
- **NATHIER-DUFOUR N.**
  - *Les œufs et les ovoproduits*, Educagri, 2005, 78 p.
- **NEFUSSI J.**
  - *Les industries agro-alimentaires*, Que sais-je ?, N° 9705, PUF, 1989, 127 p.
- **NEIRINCK E. et POULAIN J-P.**
  - *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Jacques Lanore, 1988, 175 p.
- **NITEMBERG G., ZAZZO J-F. et RAYNARD B.**
  - *Manuel de nutrition clinique de l'adulte en réanimation*, Elsevier, 2005, 96 p.
- **NOIROT N.**
  - *Fabrication des liqueurs*, C. Lacour, 1996, 31 p.
- **ODENT M.**
  - *Les acides gras essentiels*, J. LIGIER, 1990, 178 p.
- **OLSZAK N.**
  - *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, TEC & DOC, 2001, 188 p.
- **OMER J-L.**
  - *Le bio pour tous*, Echonot, 1998, 156 p.
- **LOUDOT C.**
  - *La transformation des aliments : génie alimentaire*, Techniplus, 1999, 79 p.
  - *La transformation des aliments : livre du professeur*, Techniplus, 1999, 14 p.

- **OULLET R.**
  - *Sécurité alimentaire et OGM*, Presses de l'Université de Sciences sociales (Toulouse), 2007, 284 p.
  
- **ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE**
  - *Agriculture, pesticides et environnement : quelles politiques ?*, 1997, 82 p.
  
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN**
  - *Recueil des méthodes d'analyse des boissons spiritueuses, des alcools, de la fraction aromatique des boissons*, OIV, 1993, 317 p.
  
- **PADILLA M. et DOCO-LESUR H.**
  - *La sécurité alimentaire à court et à long terme*, Economies et sociétés, 1995, 371 p.
  
- **PADILLA M. et OBERTI B.**
  - *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Karthala, 2000, 264 p.
  
- **PAILLAT D.**
  - *Le mangeur et l'animal : mutations de l'élevage et de la consommation*, Autrement, 1997, 151 p.
  
- **PARIENTE P.**
  - *Tais-toi et mange !, L'agriculteur, le scientifique, et le consommateur*, Bayard Sciences-Société, 1999, 180 p.
  
- **PAVIE P.**
  - *Manger bio. Pourquoi ? Comment ? Le guide du consommateur éco-responsable*, EdiSud, 2008, 143 p.
  
- **PELLEGRINI C.**
  - *La sécurité n'existe pas*, A. Carrière, 2007, 140 p.
  
- **PERREOL D.**
  - *Bon et bio ... : mais c'est quoi le bio ?*, Ed. Terre d'Hommes, 2009, 216 p.
  
- **PIAUL F.**
  - *Le mangeur : menus, mots et maux*, Autrement, 1993, 171 p.
  
- **PICHARD P. et DEBATH L.**
  - *Guide diététique des aliments*, M.A., 1989, 412 p.
  
- **PITRAT M. et FOURY C.**
  - *Histoires de légumes des origines à l'orée du XXIème siècle*, INRA, 2003, 410 p.
  
- **PITTE J-R.**
  - *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Fayard, 1991, 264 p.
  
- **PLACE J-C.**
  - *Le guide de l'anti-malbouffe : qu'avons-nous dans notre assiette ?*, Granger, 2003, 227 p.

- **POULAIN J-P.**
  - *Manger aujourd'hui*, Privat, 2001, 235 p.
  - *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, 2<sup>ème</sup> édition, PUF, 2003, 286 p.
  
- **PRECEP'DATA**
  - *Les jus de fruits et de légumes*, PRECEP'DATA, 1993, 31 p.
  - *Les pâtes alimentaires*, PRECEP'DATA, 1993, 31 p.
  
- **PRIEUR M.**
  - *L'agriculture biologique : une agriculture durable ?*, Actes du séminaire de droit comparé et communautaire, Limoges, 4 et 5 octobre 1994, Presses Universitaires de Limoges, 1996, 362 p.
  
- **PROUST I.**
  - *Désirs et peurs alimentaires au XXI<sup>ème</sup> siècle*, Dalloz, 2006, 283 p.
  
- **PRUDHOMME J.**
  - *Plats cuisinés : produits préparés et industries culinaires*, APRIA, 1980, 131 p.
  
- **RAOULT-WACK A-M.**
  - « *Dis-moi ce que tu manges* », Gallimard, 2001, 127 p.
  
- **RAVARY C.**
  - *La nutrition*, Lanore, 1993, 269 p.
  
- **RAVIER M.**
  - *L'huile d'olive : production, utilisation, conseils*, La Nouvelle Librairie, 1984, 183 p.
  
- **REDON O., SABBAN F. et SERVENTI S.**
  - *La gastronomie au Moyen Age*, Stock, 1995, 334 p.
  
- **REGNIER F., LHUISSIER A. et GOJARD S.**
  - *Sociologie de l'alimentation*, La Découverte, 2006, 121 p.
  
- **REMESY C.**
  - *Que mangerons-nous demain ?*, Odile Jacob, 2005, 302 p.
  
- **RERAT A.**
  - *Rapport bio-académique*, Académie nationale de médecine et Académie nationale de pharmacie, OGM et Santé, TEC & DOC, 2003, 93 p.
  
- **REVELANT O.**
  - *L'alimentation de demain, le règne des OGM ?*, Milan, 2001, 63 p.
  
- **RIGE F.**
  - *Guide des additifs : agents de conservation*, Weka, 2005, 128 p.



- **RYDBERG J.**
  - *Solvent extraction*, Dekker, 2004, 750 p.
  
- **RIES P.**
  - *La faim des mangeurs*, Desclée de Brouwer, 1997, 173 p.
  - *Les fils de McDo. La McDonaliation du monde*, L'Harmattan, 1997, 223 p.
  - *Petit manuel anti-McDo à l'usage des petits et des grands*, Golias, 1999, 96 p.
  
- **ROBIN N-M.**
  - *Le monde selon Monsanto*, La Découverte, 2008, 370 p.
  
- **ROCHEFORT R.**
  - *La société des consommateurs*, Odile Jacob, 2001, 279 p.
  
- **ROIG A., BOURGUIGNON C. et LAIRON D.**
  - *Guide des additifs et polluants alimentaires*, Le Rocher, 1988, 739 p.
  
- **ROSSET R. et LAMELOISE P.**
  - *Conditionnement sous vide (viande, poisson, plats cuisinés)*, Ministère de l'agriculture, 1989, 77 p.
  
- **ROWLEY A.**
  - *A table ! La fête gastronomique*, Gallimard, 1994, 160 p.
  - *Une histoire mondiale de la table*, Odile Jacob, 2006, 401 p.
  
- **ROZIER J.**
  - *Plats cuisinés à l'avance et cuisson sous vide*, TEC&DOC, 1990, 72 p.
  
- **RUASSE J-P.**
  - *Lexique de nutrition : les mots pour comprendre*, IPREDIS, 1993, 45 p.
  
- **SAILLARD E.**
  - *Betterave et sucrerie de betterave (Production de la betterave et technique sucrière)*, Baillière et fils, 1923, 591 p.
  
- **SAMUEL LAJEUNESSE B. et FOULON C.**
  - *Les conduites alimentaires*, Masson, 1994, 270 p.
  
- **SANCHEZ-CARDENAS M.**
  - *Le comportement alimentaire*, Masson, 1991, 111 p.
  
- **SCHMID R-D.**
  - *Atlas de poche de biotechnologie et de génie génétique*, Flammarion, 2005, 335 p.
  
- **SERALINI G-E.**
  - *OGM, le vrai débat*, Flammarion, 2000, 128 p.
  - *Ces OGM qui changent le monde*, Flammarion, 2004, 228 p.

- **SOCIETE SUISSE POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**
  - *Additifs alimentaires : souvent superflus, parfois bienvenus*, Georg, 1987, 120 p.
  
- **STRASSART G.**
  - *C'est bon, c'est beau ! Les atouts du goût*, Autrement, 2002, 63 p.
  
- **TABUTEAU D.**
  - *La sécurité sanitaire*, Berger-Levrault, 1994, 152 p.
  
- **TCHOBROUTSKY G. et DE GENNES J-L.**
  - *Nutrition et métabolisme*, Flammarion, 1971, 234 p.
  
- **THIS H.**
  - *Les Secrets de la casserole*, Belin, 1995, 220 p.
  - *Propos culinaires et savants*, Belin, 2008, 188 p.
  
- **THONNAT N.**
  - *Le Bon mangeur : connaissance et plaisir*, Fédération française de cardiologie, 1997, 257 p.
  
- **TIRILLY Y. et BOURGEOIS C.**
  - *Technologie des légumes*, TEC & DOC, 1999, 558 p.
  
- **TOUSSAINT-SAMAT M.**
  - *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Bordas, 1987, 590 p.
  
- **TREMOLIERES J.**
  - *Les aliments*, 9<sup>ème</sup> édition, ESF, 1984, 516 p.
  - *Les bases de l'alimentation*, 10<sup>ème</sup> édition, ESF, 1984, 557 p.
  
- **TUDGE C.**
  - *De l'animal à l'assiette*, Odile Jacob, 1993, 261 p
  - *L'alimentation de demain*, Pearson Education, 2003, 72 p.
  
- **UNION NATIONALE DES PRODUCTEURS DE JUS DE FRUITS**
  - *Le statut légal des jus de fruits et de légumes, nectars et boissons aux fruits*, Union nationale des producteurs de jus de fruits, 1994, 132 p.
  
- **VALAGO M-M.**
  - *La sociologie de la consommation alimentaire*, CERVAC, 1992, 25 p.
  
- **VASSEUR J-P.**
  - *Ionisation des produits alimentaires*, TEC & DOC, 1991, 444 p.
  
- **VASSEUR P.**
  - *La révolution alimentaire : que mangerons-nous demain ?*, Hachette, 1997, 235 p.
  
- **VELOT C.**
  - *OGM. Tout s'explique*, Goutte de sable, 2009, 237 p.

- **VENTERE J-P.**
  - *La qualité écologique des produits : des écobilans aux écolabels*, AFNOR, 1995, 181 p.
  
- **VILLAIN M.**
  - *Lexiguide des bières*, Elcy Ed., 2008, 288 p.
  
- **VINCENT P-M.**
  - *Le droit de l'alimentation*, Que sais-je ?, N°3103, PUF, 1996, 127 p.
  
- **VITAUX J.**
  - *La gastronomie*, Que sais-je ?, N° 3788, PUF, 2007, 128 p.
  
- **WAYSFELD B.**
  - *Le poids et le moi*, A. Colin, 2003, 312 p.
  
- **WILSON T.**
  - *Food, drink and identity in Europe*, Rodopi, 2006, 236 p.
  
- **WHITEHURST R-J.**
  - *Enzymes in food technology*, Sheffield Academic Press, 2002, 255 p.
  
- **YAICH J-L.**
  - *La faim en soi : guide du comportement alimentaire*, Editions du Seuil, 1991, 229 p.
  
- **YON B.**
  - *Le marketing agro-alimentaire*, ESKA, 1996, 329 p.
  
- **ZIEGLER J.**
  - *L'empire de la honte*, Fayard, 2007, 344 p.

## II . OUVRAGES SPECIAUX

### 2 . La qualification juridique des produits frontières

---

- **AUBY J-M.**
  - *Le droit de la santé*, PUF, 1981, 508 p.
- **AIACHE H-M., BEYSSAC E., CARDOT J-M., HOFFART V. et RENOUX R.**
  - *Initiation à la connaissance du médicament*, 5<sup>ème</sup> édition, Masson, 2008, 352 p.
- **AYACHE L.**
  - *Hippocrate*, Que sais-je ?, N°2662, PUF, 1992, 127 p.
- **AZEMA J.**
  - *Le droit pénal de la pharmacie*, Litec, 1990, 180 p.
- **BARIETY J., BARIETY M., et BONNOT R.**
  - *Nosologie*, Masson, 1967, 669 p.
- **BESANCON P. (coord.)**
  - *Alimentation méditerranéenne et santé : actualités et perspectives*, Libbey Eurotext, 2000, 175 p.
- **BONNICI B.**
  - *La politique de santé en France*, Que sais-je ?, N°2814, 3<sup>ème</sup> édition, PUF, 2003, 128 p.
- **BOURRE J-M.**
  - *Les bonnes graisses*, Seuil, 1994, 380 p.
- **BOUSSEL P.**
  - *Histoire de la pharmacie ou 7000 ans pour soigner l'homme*, Editions de la Porte verte, 1977, 283 p.
- **BUISSON J-P. et GIORGI D.**
  - *La politique du médicament*, Montchrestien, 1997, 159 p.
- **CADEAU E.**
  - *Le médicament en droit public. Sur le paradigme juridique de l'apothicaire*, L'Harmattan, 2000, 512 p.

- **CAMPION G.**
  - *Clefs pour l'Europe du médicament*, Les Editions de Santé, 1996, 251 p.
- **CARITE J-M.**
  - *Le vin, aliment de santé*, Utovie, 1999, 40 p.
- **CARLIER L.**
  - *Les légumes qui guérissent*, ESG, 1990, 155 p.
- **CARPER J.**
  - *Les aliments et leurs vertus*, Editions de l'Homme, 1994, 543 p.
- **CHAST F.**
  - *Histoire contemporaine des médicaments*, La Découverte, 2002, 415 p.
- **CHAVAUX P.**
  - *La nutrithérapie de A à Z*, Marabout, 2003, 159 p.
- **CHEVALLIER L.**
  - *Que votre alimentation soit votre première médecine*, Fayard, 2001, 479 p.
  - *Impostures et vérités sur les aliments*, Fayard, 2007, 363 p.
- **CHOS D.**
  - *La Vérité si je mange : Alimentation, santé et micronutrition*, Jacques-Marie Laffont éditeur, 2004, 300 p.
- **CLERGEAUD G.**
  - *Compléments alimentaires : mode d'emploi*, SAEP, 2003, 77 p.
- **COMTE A.**
  - *Cours de philosophie positive*, Leçons 1 à 45, Hermann, 1975, 882 p.
- **CORNILLIER Y. et SENART S.**
  - *Le guide des compléments alimentaires*, Vidal, 2008, 294 p.
- **CREFF A.F.**
  - *Manuel de diététique en pratique médicale courante*, 3<sup>ème</sup> édition, Masson, 1993, 238 p.
- **CURTAY J.-P.**
  - *Nutrithérapie – Bases scientifiques et pratique médicale*, 4<sup>ème</sup> édition, Testez Editions, 2008, 766 p.
- **CURTAY J.-P. et SOUCCAR T.**
  - *Le programme de longue vie : de la science à l'alimentation*, Seuil, 1999, 309 p.
- **CUSIN J-P.**
  - *Santé et vitalité par l'alimentation vivante : une révolution diététique*, Albin-Michel, 1996, 216 p.
- **D'AMOURS Y.**
  - *Le point sur l'alimentation et la santé*, G. Morin, 1990, 137 p.

- **DABURON GARCIA C.**
  - *Le médicament*, Les Etudes hospitalières, 2001, 569 p.
- **DACHEZ R.**
  - *Histoire de la médecine de l'Antiquité au XXème siècle*, Tallandier, 2004, 634 p.
- **DACOSTA Y.**
  - *Les phytonutriments bioactifs*, TEC & DOC, 2003, 317 p.
- **DARGUERE J.-M.**
  - *Lexique des compléments alimentaires*, Dangles, 2000, 313 p.
- **DEBATH L. et PICHARD D.**
  - *Guide des allégés et des enrichis*, Presses de la Renaissance, 1990, 267 p.
- **DE BROSSES A.**
  - *L'étiquetage des denrées alimentaires : règles générales, mentions obligatoires, mentions interdites, Tome 1*, Dunod, 2002, 391 p.
  - *L'étiquetage des denrées alimentaires : mentions valorisantes, pratique de l'étiquetage, Tome 2*, Dunod, 2002, 328 p.
- **DE BROUWER L.**
  - *La pollution alimentaire et ses conséquences sur notre santé*, Encre, 1997, 224 p.
- **DE FORGES J.-M.**
  - *Le droit de la santé*, Que sais-je ?, N° 2308, 6<sup>ème</sup> édition, PUF, 2006, 128 p.
- **DELCAIRE J.-R.**
  - *La parapharmacie*, Que sais-je ?, N° 2504, PUF, 1989, 128 p.
- **DEPREZ P. et ANDRE J.-C.**
  - *Compléments alimentaires et aliments santé : pratique juridique*, TEC & DOC, 1999, 372 p.
- **DESCLOS C. (sous la direction de)**
  - *Les nouveaux enjeux des aliments santé et minceur*, Eurostaf, 2004, 246 p.
- **DOUSSET J.-C.**
  - *Histoire des médicaments des origines à nos jours*, Payot, 1985, 405 p.
- **DUCLOS A.**
  - *Les alicaments 100% santé*, Dauphin, 2000, 158 p.
- **DUNAND M.**
  - *Les sept péchés capitaux de notre alimentation : la santé par l'alimentation vivante*, Editions Jouvence, 1998, 94 p.
- **DUPIN H. et MICHAUD C. (coord.)**
  - *Aliments, alimentation, santé*, TEC&DOC, 2000, 495 p.

- **DURAND-ZALESKI I. et CAMPION M.-D. (coord.)**
  - *Les aliments et la santé : méthodologies autour de l'allégation santé*, Médecine-Sciences Flammarion, 2002, 37 p.
  
- **DURBEC R.**
  - *Ne parle pas la bouche pleine...ta santé est dans ton assiette*, Montargne, 1989, 388 p.
  
- **EL DAHR H.**
  - *Le marché des alicaments : un marché spécifique*, Institut agronomique méditerranéen de Montpellier, 2003, 70 p.
  
- **EURASANTE**
  - *L'aliment santé*, Les Etudes hospitalières, 1999, 116 p.
  
- **FABRE R. et DILLEMANN G.**
  - *Histoire de la pharmacie*, Que sais-je ?, N°1035, PUF, 1971, 128 p.
  
- **FEILLET P. (coord.)**
  - *Aliments et industries alimentaires : les priorités de la recherche publique*, INRA Editions, 1998, 288 p.
  
- **FERRY S.**
  - *L'usage du médicament*, TEC&DOC, 2000, 641 p.
  
- **FOUASSIER E.**
  - *Le médicament : notion juridique*, TEC&DOC, 1999, 228 p.
  
- **FOUSSARD-BLANDIN O.**
  - *Les médicaments usuels*, Que sais-je ?, N°245, PUF, 1996, 125 p.
  - *Les médicaments de confort*, Que sais-je ?, N° 3376, PUF, 1998, 127 p.
  
- **FRICKER J. et SIDOBRE B.**
  - *Bien manger pour être au top : cœur, cerveau, santé*, Odile Jacob, 2002, 245 p.
  
- **GAGNON R.**
  - *La nutrithérapie : médecine des suppléments alimentaires*, Amyris, 2004, 287 p.
  
- **GAUTHIER C.**
  - *L'alimentation intelligente : les vertus des aliments d'origine végétale*, Quebecor, 2005, 133 p.
  
- **GERBER C. et NUSSBAUM J.**
  - *La santé dans la marmite*, Vie et santé, 1983, 252 p.
  
- **GIRARD S. et LARTIGUE D.**
  - *Guide des produits naturels et diététiques*, J. Grancher, 1986, 194 p.
  
- **GUILLAND J.-C. et LEQUEU B.**
  - *Les vitamines : du nutriment au médicament*, Editions médicales internationales, 1992, 357 p.

- **HAMM M.**
  - *Les 13 aliments contre le cancer*, Anagramme, 2004, 104 p.
- **HAURAY B.**
  - *L'Europe du médicament*, Presses de la Fondation nationale des sciences politiques, 2006, 368 p.
- **HENIN C.**
  - *Le médicament en droit communautaire*, Editions de la Santé, 1997, 603 p.
- **HUTTIN C.**
  - *Les médicaments, contraintes et enjeux d'un marché*, La Documentation française, 1989, 136 p.
- **INSTITUT D'ETUDES DES POLITIQUES DE SANTE**
  - *Les aliments et la santé : méthodologies autour de l'allégation santé*, Flammarion, 2002, 37 p.
- **INSTITUT FRANÇAIS POUR LA NUTRITION**
  - *L'alimentation : ses allégations santé*, IFN, 1995, 60 p.
  - *Les profils nutritionnels des aliments : actualités, enjeux et perspectives*, Lavoisier, 2006, 90 p.
- **JAMES WPT.**
  - *Alimentation et santé : la prévention des maladies d'origine alimentaire en Europe*, Bureau régional de l'OMS, 1990, 161 p.
- **JOUANNA J.**
  - *Hippocrate*, Fayard, 1992, 648 p.
- **JOYEUX H., ASTRUC B., SAINT-AUBERT B.**
  - *Choisissez de vivre : alimentation et cancer, pour une écologie alimentaire contre de mauvaises habitudes*, OEIL, 1986, 161 p.
- **JOYEUX H. et SAINT-AUBERT B.**
  - *Changer d'alimentation. Comment prévenir les cancers*, OEIL, 1989, 246 p.
- **JUES J-P.**
  - *L'industrie pharmaceutique*, Que sais-je ?, N° 3276, 1998, 128 p.
- **KITOUS B.**
  - *Les alicaments : enjeux et scénarios*, Ecole nationale de la santé publique, 2003, 248 p.
- **LECA A.**
  - *Précis élémentaire de droit pharmaceutique*, PUAM, 2<sup>ème</sup> édition, 2004, 340 p.
- **LECERF J-M.**
  - *La nutrition*, Privat, 1996, 157 p.
- **LEDERER J.**
  - *Alimentation et cancer*, 3<sup>ème</sup> édition, Maloine, 1986, 315 p.
  - *Alimentation et prévention du cancer : comment corriger nos erreurs alimentaires*, Maloine, 1995, 108 p.



- **LE HIR A.**
  - *Pharmacie galénique*, Masson, 1992, 385 p.
- **LOMBARD L.-M.**
  - *Le cuisinier et le médecin*, Laffitte reprints, 1980, 368 p.
- **LOUISOT P.**
  - *L'aliment de l'homme : l'aliment - le comportement alimentaire - physiologie et métabolisme - alimentation et santé*, IFN, 1992, 60 p.
- **MALONEY G. et SAVOIE R.**
  - *Cinq cent ans de bibliographie hippocratique*, Editions du Sphnix, 1982, 291 p.
- **MASSOL M.**
  - *La nutriprévention : l'aliment et l'assiette santé*, PUF, 1997, 127 p.
  - *La nutrithérapie : l'aliment et le nutriment médicaments*, PUF, 1998, 127 p.
  - *La nutrimédecine*, PUF, 2000, 128 p.
- **MEYER P., CHAOULOFF F., GILBERT J-C.**
  - *Médicaments et comportements alimentaires*, Masson, 1988, 217 p.
- **MONGEOT J.**
  - *Les produits allégés*, PUF, 1991, 127 p.
- **MOREAU J. et TRUCHET D.**
  - *Droit de la santé publique*, 6<sup>ème</sup> édition, Dalloz, 2004, 261 p.
- **MUNNICH A., OGIER H., SAUDUBRAY J-M.**
  - *Les vitamines. Aspects métaboliques, génétiques, nutritionnels et thérapeutiques*, Masson, 1987, 428 p.
- **MUTUALITE SOCIALE AGRICOLE**
  - *L'alimentation provençale et la santé*, A. Barthélémy, 2002, 188 p.
- **NEYRAT P.**
  - *Le guide des aliments : leurs vertus, leurs bienfaits*, Atlas, 2007, 176 p.
- **PAILLOTIN G. et ROUSSET D.**
  - « *Tais-toi et mange !* » *L'agriculteur, le scientifique et le consommateur*, Bayard Ed., 1999
- **PASCAL G. et COLLET-RIBBING C.**
  - *Perspectives européennes sur les aliments fonctionnels*, ITPS Report, 7 p.
- **PASSEBECQ A.**
  - *Votre santé par la diététique et l'alimentation saine*, Godefroy, 1991, 354 p.
- **PHILLIPS F.**
  - *Aliments d'origine végétale et prévention du cancer ?*, INRA, 2003, 40 p.

- **PIGNARRE P.**
  - *Qu'est-ce qu'un médicament ? Un objet étrange, entre science, marché et société*, La Découverte, 1997, 232 p.
- **PISTER A., SAIKALI J., DESCLOS C.**
  - *Les nouveaux enjeux des aliments santé et minceur*, Eurostaf, 2004, 246 p.
- **POTIER P.**
  - *12 clés pour le médicament*, Belin, 1996, 125 p.
- **RAGOT B.**
  - *La Santé par les fruits*, M.A. éditions, 1982, 109 p.
- **RAZAFIMBELO R.**
  - *Tout sur les compléments alimentaires*, Ed. Josette, 2005, 203 p.
- **REMESY C.**
  - *Alimentation et santé : un exposé pour comprendre, un essai pour réfléchir*, 2<sup>ème</sup> édition, Flammarion, 1996, 127 p.
- **RESEAU ACADEMIQUE DE MONTPELLIER**
  - *La santé. L'alimentation*, Centre régionale de documentation pédagogique, 1993, 99 p.
- **RIBOLI E. (coord.)**
  - *Alimentation et cancer*, TEC&DOC, 1996, 534 p.
- **RICHARD D. et SENON J-L.**
  - *Le médicament*, Flammarion, 1996, 127 p.
- **ROBERFROID M. (coord.)**
  - *Aliments fonctionnels*, TEC&DOC, 2008, 1075 p.
- **ROUET M.**
  - *La santé dans votre assiette*, Balland, 1980, 233 p.
- **RUEFF D.**
  - *La bible des vitamines et des suppléments nutritionnels*, Albin Michel, 1993, 327 p.
- **SAURY A.**
  - *Manuel diététique de fruits et légumes : thérapeutique, préventive et curative par l'alimentation quotidienne*, Dangles, 1979, 173 p.
- **SCHNEIDER E.**
  - *La santé, ça se mange !*, Vie et santé, 1990, 652 p.
  - *La santé par les aliments*, STD, 1982, 410 p.
- **SEIGNALET J.**
  - *L'alimentation ou la troisième médecine*, 5<sup>ème</sup> édition, F.X. de Guibert, 2004, 660 p.

- **SIDOBRE B., FERRY M., HUGONOT R.**
  - *Guide pratique de l'alimentation : pour vivre mieux, plus longtemps et en meilleure santé*, Editions Hervas, 1997, 465 p.
  
- **TEISSIER P.**
  - *Les médicaments : l'avenir pour l'homme ?*, Editions du Rocher, 1991, 180 p.
  
- **TETAU M.**
  - *Traité de diététique homéopathique, Similia*, 1988, 222 p.
  
- **TEVIER J.**
  - *Beauté et nutrition*, Jibena, 1992, 206 p.
  
- **TOME D.**
  - *Des macro-nutriments alimentaires à la santé de l'homme*, Institut Danone, 1995, 106 p.
  
- **TOUNIAN P., SARRIO F. et RINGUEDE C.**
  - *Alimentation de l'enfant de 0 à 3 ans*, Masson, 2005, 205 p.
  
- **WOLF P.**
  - *L'alimentation au secours de la vie : stratégie alimentaire contre le cancer*, GERESCO Editions, 2004, 183 p.
  
- **YEAGER S.**
  - *Guide des aliments*, Marabout, 2000, 603 p.

### III . THESES ET MEMOIRES

#### 1 . La destination nutritive raisonnable, critère de définition de l'aliment

---

- **AUDRY-WEIERMANN M.**
  - *La contribution des entreprises à la qualité des aliments : approche normative*, Thèse (Droit) Aix-Marseille III, 2004
- **BARBIER M-P.**
  - *Expression des arômes dans les produits alimentaires*, Thèse (Pharmacie) Caen, 1996
- **BREMOND M.**
  - *Organismes génétiquement modifiés : alimentation, thérapeutique, environnement et santé humaine*, Thèse (Médecine) Montpellier, 2007
- **BROCHAIN D.**
  - *Vitaminisation des aliments : approches nutritionnelle, réglementaire et technologique*, Thèse (Pharmacie) Reims, 1994
- **BOSSIS G.**
  - *La sécurité sanitaire des aliments en droit international et communautaire : rapports croisés et perspectives d'harmonisation*, Thèse (Droit) Lyon III, 2004
- **BUTAULT J.**
  - *Le règlement par l'OMC des différends liés à la sécurité sanitaire dans le commerce international des aliments*, Thèse (Droit) Nantes, 2008
- **CHANDESRIS de FOMBELLE A.**
  - *Contribution à la connaissance des principaux mélanges nutritifs destinés à la nutrition orale et entérale chez l'adulte*, Thèse (Pharmacie) Paris V, 2004
- **DEBRY BIZOUARD A.**
  - *Analyse de l'image publicitaire de l'aliment dans la presse écrite, ses relations avec le comportement du consommateur et les données nutritionnelles*, Thèse (Science de l'information) Nancy II, 1992
- **DUMET S.**
  - *L'ionisation des produits alimentaires*, Thèse (Pharmacie) Lille II, 1994

- **DUONG L-M.**
  - *La notion de raisonnable en droit économique*, Thèse (Droit) Nice Sophia -Antipolis, 2004
- **GALIBERT T.**
  - *Le principe de précaution : du droit de l'environnement au droit de la sécurité des aliments*, Mémoire de Master II d'Etudes Juridiques, Réunion, 2001-2002
- **GOSSEMENT A.**
  - *Le principe de précaution*, Thèse (Droit) Paris I, 2001
- **GROS M.**
  - *Les signes d'origine et de qualité des vins*, Thèse (Droit) Toulouse I, 2009
- **LEBOUR S.**
  - *Edulcorants naturels et de synthèse utilisés dans le domaine de l'agroalimentaire*, Thèse (Pharmacie) Angers, 1998
- **MACHMACHI H-I.**
  - *L'alimentation orale et entérale chez les sujets atteints du cancer de l'œsophage*, Thèse (Exercice-Pharmacie) Paris XI, 2007
- **MEYER C.**
  - *Analyse de l'aliment sacré : le juriste au droit de l'aliment*, Mémoire de DEA d'histoire de la science juridique européenne, Université de Strasbourg, 1998  
[En ligne] Disponible sur <<http://www.balde.net/memoires/meyer/meyer.html>>
- **NGO M-A.**
  - *Approche juridique de la qualité et de la sécurité dans le domaine agro-alimentaire*, Thèse (Droit), Université de Nice-Sophia Antipolis, 2003
- **PAPADIAMANTIS M.K.**
  - *Le fondement du concept du raisonnable en droit : étude comparative entre les systèmes de droit continental et de la common law*, Thèse (Droit) Paris X, 1990
- **PELEGE S.**
  - *Les additifs alimentaires : leur place dans l'alimentation moderne*, Thèse (Pharmacie) Paris V, 1990
- **PIAZZON T.**
  - *La sécurité juridique*, Thèse (Droit) Paris II, 2006
- **PONCE A.**
  - *Evaluation nutritionnelle et sanitaire de l'agriculture biologique par rapport à l'agriculture traditionnelle*, Thèse (Pharmacie), 2009
- **RAMAIN D.**
  - *Les noms*, Mémoire de Master II Propriété Industrielle, Paris II, 2007-2008

- **ROCHDI G.**
  - L'harmonisation européenne des législations nationales relatives aux produits alimentaires, Thèse (Droit) Poitiers, 1994
  
- **RUYFFELAERT Y.**
  - *Sécurité alimentaire : le point sur les OGM*, Thèse (Pharmacie) Rennes I, 2004
  
- **SALVIEJO C.**
  - *Le principe de sécurité juridique en droit communautaire et européen*, Thèse (Droit) Montpellier I, 2003
  
- **SEYRAT S.**
  - *Le bon père de famille*, Thèse (Droit) Paris II, 1985
  
- **WEISZBERG G.**
  - *Le « raisonnable » en droit du commerce international*, Thèse (Droit) Paris II, 2003
  
- **WINKA T.**
  - *Nutrition entérale à domicile*, Thèse (Pharmacie) Nantes, 2007

### III . THESES ET MEMOIRES

#### 2 . La qualification juridique des produits frontières

---

- **ATTAL V.**
  - *Les nouveaux aliments santé*, Thèse (Pharmacie) Aix-Marseille II, 2001
- **CAMPION G.**
  - *Le médicament dans l'Union européenne en voie d'élargissement et d'approfondissement*, Thèse (Droit) Paris XI, 1995
- **CHATTAB C.**
  - *Les alicaments aujourd'hui*, Thèse (Pharmacie) Montpellier I, 2007
- **CHAUVET I.**
  - *Faut-il une réglementation spécifique des allégations santé sur les aliments ?*, Thèse (Pharmacie) Montpellier I, 2000
- **DEVIN J.**
  - *L'intérêt des compléments nutritionnels en cosmétologie*, Thèse (Pharmacie) Lille II, 2005
- **DIOURON C.**
  - *Compléments alimentaires : entre « idée » et « réalité »*, Thèse (Pharmacie) Rennes I, 2006
- **DUBOIS LABATUT S.**
  - *Place nutritionnelle de l'aliment fonctionnel dans l'alimentation des français*, Thèse (Pharmacie) Bordeaux II, 2004
- **DUFFAY B.**
  - *Le contrôle sanitaire des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales*, Mémoire de l'Ecole Nationale de la Santé Publique, 2003
- **FARDEL N.**
  - *Les aliments santé : évolution du concept et aspects réglementaires*, Thèse (Pharmacie) Lille II, 2003
- **FOUASSIER E.**
  - *Evolution récente de la jurisprudence en matière de définition du médicament*, Thèse (Droit) Paris XI, 1996

- **GALY M.**
  - *Jus de fruits et nectars de fruits*, Thèse (Pharmacie) Toulouse III, 1990
- **GARRIOT C.**
  - *Aliments et médicaments : relations complexes*, Thèse (Pharmacie) Amiens, 2006
- **GAUTHIER G.**
  - *La liste des ingrédients des denrées alimentaires préemballées*, Thèse (Médecine) Toulouse III, 2003
- **GRENIER A.**
  - *L'aliment fonctionnel : concept nutritionnel ou démarche mercantile ?*, Thèse (Pharmacie) Clermont Ferrand I, 2000
- **HARLE C.**
  - *Le pharmacien d'officine et l'assistance nutritionnelle orale*, Thèse (Pharmacie) Lille II, 2005
- **LAVAILLOTE J-M.**
  - *Etiquetage nutritionnel, santé et perspectives des patients en médecine générale*, Thèse (Médecine), Lyon I, 2005
- **MAROT V.**
  - *Les produits allégés*, Thèse (Pharmacie) Poitiers, 1995
- **MARTINY-MAGLIONE S.**
  - *Médicaments et aliments : problématique scientifique et juridique*, Thèse (Pharmacie) Paris XI, 2004
- **MOGHADDAMI C.**
  - *Interactions aliment-médicament dans la pratique officinale*, Thèse (Pharmacie) Lyon I, 2004
- **MONANY L.**
  - *Cancer et alimentation*, Thèse (Pharmacie) Limoges, 1994
- **PAVAGEAU O.**
  - *La justification des allégations nutritionnelles, fonctionnelles et de santé*, Mémoire de Master Professionnel de Droit de l'Agroalimentaire, Nantes, 2003  
[En ligne] Disponible sur [http://www.liste-hygiene.org/memoire\\_olivier\\_pavageau.pdf](http://www.liste-hygiene.org/memoire_olivier_pavageau.pdf)
- **PUJOL C.**
  - *Les produits alimentaires allégés et leur intérêt en diététique*, Thèse (Pharmacie) Montpellier I, 1993
- **SADOT A-C.**
  - *L'étiquetage des denrées alimentaires : une difficile conciliation entre libre circulation des marchandises et protection du consommateur*, Mémoire de Master Recherche de Droit communautaire, Lyon III, 2002
- **SOYEUX C.**
  - *Allégations nutritionnelles et comportement alimentaire*, Thèse (Pharmacie) Reims, 2007



- **THEBAUD E.**
  - *La place des aliments à allégations nutritionnelles et de santé en droit communautaire*, Mémoire de Master Recherche de droit communautaire, Lille II, 2006
  
- **TORCHAUSSÉ I.**
  - *Les produits allégés : aspects technologique et nutritionnel*, Thèse (Pharmacie) Paris V, 1993
  
- **TRAN M.**
  - *Nutrition et santé*, Thèse (Pharmacie) Aix-Marseille II, 2004

## IV . AVIS, RAPPORTS ET ETUDES

### 1 . La destination nutritive raisonnable, critère de définition de l'aliment

---

#### • **AGENCE FRANCAISE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

- Avis (1<sup>er</sup> janvier 2002) sur l'évaluation des risques relatifs à la consommation de produits alimentaires composés ou issus d'OGM  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/BIOT-Ra-ConsoOGM.pdf>>
- Rapport (13 mai 2004) relatif aux OGM et l'alimentation : peut-on identifier et évaluer des bénéfices pour la santé ? Etude au travers de 4 exemples : les plantes résistantes à des insectes - la betterave tolérante au glyphosate - l'enrichissement en vitamine A : le cas du riz doré - des micro-organismes génétiquement modifiés, pp. 50-51  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/BIOT-Ra-BeneficesOGM.pdf>>
- Rapport (octobre 2004) sur les glucides et la santé : état des lieux, évaluation, recommandations  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Glucides.pdf>>
- Avis (21 janvier 2005) sur un projet d'arrêté relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.proteinesveille.fr/foodsafety/veilledemo.nsf/d7e59508d1bb72ebc1256f41005050c1/504fa776126f2165c1257117005e7302/\\$FILE/AAAT2004sa0353.pdf](http://www.proteinesveille.fr/foodsafety/veilledemo.nsf/d7e59508d1bb72ebc1256f41005050c1/504fa776126f2165c1257117005e7302/$FILE/AAAT2004sa0353.pdf)>
- Avis (14 décembre 2007) relatif à l'utilisation de mise sur le marché de magrets de canards séchés, ou séchés et fumés, stabilisés par hautes pressions hydrostatiques comme nouvel aliment dans le cadre du règlement n°258/97  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/AAAT2007sa0164.pdf>>
- Rapport (1<sup>er</sup> février 2008) sur la modification de l'étiquetage nutritionnel : propositions, arguments et pistes de recherche  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Etiquetage.pdf>>
- Rapport (novembre 2008) sur les allergies alimentaires et l'étiquetage de précaution  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-AllergiesEtiquetage.pdf>>
- Avis (28 janvier 2009) relatif à l'utilisation de la lumière pulsée comme procédé de décontamination microbiologique de surface des produits de panification  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/AAAT2008sa0289.pdf>>
- Rapport (mars 2009) relatif aux nanotechnologies et aux nanoparticules dans l'alimentation humaine et animale  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/RCCP-Ra-NanoAlimentation.pdf>>
- Rapport (mai 2009) relatif aux lignes directrices pour l'évaluation des eaux minérales naturelles au regard de la sécurité sanitaire, mai 2008, 92 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/EAUX-Ra-EauxMinerales.pdf>>

- **AGENCE FRANCAISE DE SECURITE SANITAIRE DE L'ENVIRONNEMENT ET DU TRAVAIL**
  - Rapport (juillet 2006) sur les nanomatériaux : effets sur la santé de l'Homme et sur l'environnement  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.afsset.fr/upload/bibliotheque/587621558014304413168640606286/synthese\\_nanomatériaux\\_2006.pdf](http://www.afsset.fr/upload/bibliotheque/587621558014304413168640606286/synthese_nanomatériaux_2006.pdf)>
  - Rapport (23 janvier 2009) sur le rapport du Pr LE MAHO adressé à la Commission Européenne en juin 2008  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/BIOT2008sa0266.pdf>>
  
- **ASSOCIATION NATIONALE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES**
  - Guide des bonnes pratiques pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeurs, Août 2005, 26 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.sirene-diffusion.fr/ania/S51/101/AG050801.pdf>>
  
- **AURICOSTE J., BASTIAN L., BOUGHATTAS S., CARACCHIOLI L., GASSIE J., KUNEDIA G., DE LAAGE DE MEUX M., LEGRAND S., MARECHAL C., MARGAILLAN M., NEJMA A., PETON C., SUROWSKA A., WATON K.**
  - L'« eau propre » : une nouvelle modalité d'usage de l'eau dans la filière agroalimentaire, Séminaire Politiques Publiques de l'Alimentation 2008-2009, 128 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://www.oieau.org/documentation/IMG/pdf/rapport\\_eau\\_propre.pdf](http://www.oieau.org/documentation/IMG/pdf/rapport_eau_propre.pdf)>
  
- **AUTORITE DE LA CONCURRENCE**
  - Avis (22 mars 2006) n°06-A-07 relatif à l'examen, au regard des règles de concurrence, des modalités de fonctionnement de la filière du commerce équitable en France, 26 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.autoritedelaconcurrence.fr/pdf/avis/06a07.pdf>>
  
- **AUTORITE EUROPEENNE DE SECURITE DES ALIMENTS**
  - Avis (8 juillet 2004) sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies relatif à la présence d'acides gras trans dans les aliments et aux effets sur la santé humaine de la consommation d'acides gras trans  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/opinion\\_nda09\\_ej81\\_tfa\\_en1,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/opinion_nda09_ej81_tfa_en1,0.pdf?ssbinary=true)>
  - Avis (15 juillet 2008) sur la sécurité des aliments, santé et bien-être des animaux et impact environnemental des animaux issus du clonage par transfert de noyau de cellules somatiques ainsi que de leur progéniture et des produits obtenus à partir de ces animaux  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/sc\\_op\\_ej767\\_animal\\_cloning\\_en,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/sc_op_ej767_animal_cloning_en,1.pdf?ssbinary=true)>
  - Avis (29 octobre 2008) : Request from the European Commission related to the safeguard clause invoked by France on maize MON810 according to article 23 of Directive 2001/18/EC and the emergency measure according to Article 34 of Regulation (EC) n°1829/2003  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/gmo\\_op\\_ej850\\_French\\_safeguard\\_clause\\_on\\_MON810\\_maize\\_en.pdf](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/gmo_op_ej850_French_safeguard_clause_on_MON810_maize_en.pdf)>
  - Avis (13 mars 2009) : Scientific opinion of the panel on dietetic products, nutrition and allergies on a request from the Commission relative to the review of labeling reference intake values for selected nutritional elements.

[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1008\\_labelling\\_reference\\_intake\\_values\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1008_labelling_reference_intake_values_en,0.pdf?ssbinary=true)>

▪ **BANQUE MONDIALE**

- Rapport sur la pauvreté et la faim, la sécurité alimentaire dans les pays en développement, problème et options, Washington DC, 1986, 77 p.

▪ **BIZET J.**

- Rapport d'information du Sénat n°450 sur le Codex Alimentarius, 2000, 44 p.

▪ **CALAIS-AULOY J.**

- Rapport intermédiaire de la Commission de refonte du Droit de la consommation : Vers un nouveau Droit de la consommation, Doc. Fr., 1984, 96 p.

▪ **COMMISSION EUROPEENNE**

- Livre vert sur les principes généraux de la législation alimentaire, 30 avril 1997, Com (1997)176  
[En ligne] Disponible sur : <<http://europa.eu/bulletin/fr/9704/p103042.htm>>
- Livre blanc sur la sécurité alimentaire, 12 janvier 2000, Com (1999)719  
[En ligne] Disponible sur :  
<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:1999:0719:FIN:FR:PDF>>
- Livre vert sur la promotion d'une alimentation saine et l'activité physique : une dimension européenne pour la préservation des surcharges pondérales, de l'obésité et des maladies chroniques, 8 décembre 2005, Com (2005)367  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/com/2005/com2005\\_0637fr01.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/com/2005/com2005_0637fr01.pdf)>
- Livre blanc sur la stratégie européenne pour les problèmes de santé liés à la nutrition, la surcharge pondérale et obésité, 30 mai 2007, Com (2007)279  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://ec.europa.eu/health/ph\\_determinants/life\\_style/nutrition/documents/nutrition\\_wp\\_fr.pdf](http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/documents/nutrition_wp_fr.pdf)>

▪ **CONSEIL ECONOMIQUE ET SOCIAL**

- Avis (7 juillet 1998) et Rapport (**BILLET J.**), *Croissance et environnement*, Edition des Journaux Officiels, 174 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/984001712/0000.pdf>>
- Avis (14 mars 2001) et Rapport (**LOUIS G.**), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, Edition des Journaux Officiels, 257 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/014000151/0000.pdf>>
- Avis (9 octobre 2001) et Rapport (**RAOULT J-M.**), *Agriculture et alimentation à l'OMC : les attentes de la société*, Edition des Journaux Officiels, 89 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/064000223/0000.pdf>>
- Avis (13 novembre 2001) et Rapport (**CAPP G.**), *La sécurité sanitaire des aliments : un enjeu majeur*, Edition des Journaux Officiels, 135 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/014000787/0000.pdf>>
- Avis (10 juillet 2002) et Rapport (**CESAR G.**), *L'avenir de la viticulture française*, Edition des Journaux Officiels, 142 p.

[En ligne] Disponible sur : <<http://www.senat.fr/rap/r01-349/r01-349.html>>

- Avis (28 octobre 2003) et Rapport (**OLOGOUDOU M.**), *Le rôle de l'éducation dans l'alimentation*, Edition des Journaux Officiels, 138 p.

[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/054000661/0000.pdf>>

- Avis (11 juin 2008) et Rapport (**BASTIAN J-P.**), *La vigne et le vin : atout pour la France*, Edition des Journaux Officiels, 158 p.

[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/084000362/0000.pdf>>

- Avis (25 juin 2008) et Rapport (**OBADIA P.**), *Les nanotechnologies*, Edition des Journaux Officiels, 186 p.

[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/084000408/0000.pdf>>

- Avis (25 juin 2008) et Rapport (**PRUGUE M.**), *Une agriculture productrice soucieuse de prévenir les risques sanitaires et environnementaux*, Edition des Journaux Officiels, 76 p.

[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/084000406/0000.pdf>>

- Avis (12 juillet 2008) et Rapport (**HACQUEMAND J.**), *Faim dans le monde et politiques agricoles et alimentaires : bilan et perspectives*, Edition des Journaux Officiels, 146 p.

[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/084000210/0000.pdf>>

#### ▪ **CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION**

- Avis (18 avril 1991) n°11 sur les consommateurs et les qualités organoleptiques de la viande bovine, 7 p.

[En ligne] Disponible sur : <[http://www.cna-alimentation.fr/index.php?option=com\\_docman&Itemid=28](http://www.cna-alimentation.fr/index.php?option=com_docman&Itemid=28)>

- Avis (29 avril 1993) n°12 sur les consommateurs et la qualité dans la filière des fruits et légumes frais, 7 p.

- Avis (17 janvier 1997) n°17 sur l'étiquetage des nouveaux aliments et des nouveaux ingrédients constitués d'organismes génétiquement modifiés ou issus d'organismes génétiquement modifiés, 8 p.

- Avis (1<sup>er</sup> avril 1999) n°22 sur la place de la science et des autres considérations dans les décisions nationales et internationales en matière de politique de l'alimentation, 24 p.

- Avis (3 avril 1999) n°24 sur la place de l'éducation alimentaire dans la construction des comportements alimentaires, 12 p.

- Avis (13 mars 2001) n°25 sur le contenu et sur certaines modalités de mise en oeuvre d'une politique nutritionnelle et notamment du Programme national nutrition-santé, 9 p.

- Avis (29 juin 2001) n°28 sur la traçabilité des denrées alimentaires, 32 p.

- Avis (20 septembre 2001) n°30 sur le principe de précaution et la responsabilité dans le domaine alimentaire, 36 p.

- Avis (20 novembre 2001) n°31 sur l'étiquetage des aliments et ingrédients constitués d'organismes génétiquement modifiés ou issus d'organisme génétiquement modifiés, 20 p.

- Avis (22 janvier 2002) n°34 sur l'exclusion sociale de l'alimentation, 30 p.

- Avis (26 mars 2002) n°36 sur la notion de qualité, 36 p.

- Avis (25 juin 2002) n°37 sur l'information des consommateurs relative aux denrées alimentaires, 60 p.

- Avis (30 octobre 2003) n°45 sur le développement des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et alimentaires, nationaux et communautaires, 52 p.

- Avis (26 juin 2004) n°47 sur la restauration scolaire, 29 p.

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

- Avis (1<sup>er</sup> février 2005) n°49 sur la politique nutritionnelle, 32 p.

- Avis (1<sup>er</sup> février 2005) n°50 sur les propositions du CNA pour la mise en place d'une expertise socio-économique dans le cadre de l'analyse des risques alimentaires, 32 p.

#### **IV . AVIS ET RAPPORTS - 445**

##### **1 . La destination nutritive raisonnable, critère de définition de l'aliment**

- Avis (19 mai 2005) n°51 : propositions du CNA pour la mise en place d'un Observatoire de l'Alimentation, 18 p.
  - Avis (3 novembre 2005) n°52 sur les propositions du CNA pour l'entrée en application du « paquet hygiène », 35 p.
  - Avis (15 décembre 2005) n°54 sur la prévention de l'obésité infantile, 52 p.
  - Avis (30 mars 2006) n°55 sur les propositions de mesures pratiques pour la mise en œuvre d'une stratégie nationale de prévention de l'obésité infantile, 20 p.
  - Avis (29 juin 2007) n°57 sur la prévention des impacts des crises sanitaires en améliorant la communication sur les risques, 32 p.
  - Avis (7 février 2008) n°59 sur les nouveaux facteurs légitimes de régulation du commerce international des denrées alimentaires, 40 p.
  - Avis (12 juin 2008) n°61 sur la mise en œuvre de la réforme des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires, 46 p.
  - Avis (14 octobre 2008) n°62 sur la consommation de produits issus d'animaux clonés et de leur progéniture, 47 p.
  - Avis (16 avril 2009) n°64 sur l'éducation alimentaire, la publicité alimentaire, l'information nutritionnelle et l'évolution des comportements alimentaires, 40 p.
  - Avis (20 juillet 2009) n°65 sur le développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires : conséquences, responsabilité des opérateurs et acceptabilité sociale, 55 p.
- **CONSEIL NATIONAL DE LA CONSOMMATION**
    - Avis (19 mai 2009) relatif à la valorisation des filières n'utilisant pas d'OGM, 4 p.
- **CREYSSEL P.**
    - *La certification des systèmes d'assurance qualité dans le secteur agroalimentaire*, Rapport de mission, 1989
- **DENEUX M., BIZET J., DUSSAUT B.**
    - Rapport d'information du Sénat n°43 sur l'avenir du secteur agro-alimentaire, 2000, 44 p.
- **GRUPE EUROPEEN D'ETHIQUE DES SCIENCES ET DES NOUVELLES TECHNOLOGIES**
    - Avis (16 janvier 2008) n°23 sur les aspects éthiques du clonage sur la production alimentaire  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/european\\_group\\_ethics/activities/docs/opinion23\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/european_group_ethics/activities/docs/opinion23_en.pdf)>
- **LAMBERT J-L., LAMBERT A., FRIANT-PERROT M., GUILLOTREAU P., CHEVASSUS-LOZZA E. et LEBOSSE J-C.**
    - *La gouvernance de l'alimentation*, 20ème anniversaire du CNA, 15 décembre 2005, 43 p.
- **LE MAHO Y.**
    - Réponse à « l'analyse réalisée le 30 janvier 2008 par la Société Monsanto de l'avis sur la dissémination du MON 810 sur le territoire français rendu par le Comité de Préfiguration d'une Haute Autorité sur les Organismes Génétiquement Modifiés », 23 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.legrenelle-environnement.fr/IMG/pdf/Reponse\\_Monsato\\_France\\_Le\\_Maho.pdf](http://www.legrenelle-environnement.fr/IMG/pdf/Reponse_Monsato_France_Le_Maho.pdf)>

- **MAINGUY D.**
  - *La qualité dans le domaine agro-alimentaire*, Rapport de mission, 1990
  
- **MARRE B.**
  - *La sécurité alimentaire européenne à la recherche de son autorité*, Rapport d'information pour l'Assemblée nationale et pour l'Union européenne, 2001, 131 p.
  
- **MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE**
  - *Glossaire sur l'hygiène des aliments*, 2004, 39 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
〈<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/paquet-hygiene>〉
  - *Enjeux des industries alimentaires*, 2008, 38 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
〈[http://www.panoramaiaa.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IAA\\_enjeux\\_2008\\_cle0a6fb6.pdf](http://www.panoramaiaa.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IAA_enjeux_2008_cle0a6fb6.pdf)〉
  
- **ORGANISATION DES NATIONS-UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE**
  - *Glossaire sur l'hygiène des aliments*, FAO, 2004, 39 p.
  - *Etat de l'insécurité dans le monde*, FAO, Rapport 2006, 44 p.
  - *Enjeux des industries alimentaires*, FAO, 2008, 38 p.
  
- **TUOTT T.**
  - Rapport au Premier ministre du groupe de travail chargé d'une réflexion sur les suites du rapport public 2006 du Conseil d'Etat, 2007, La Documentation Française, 172 p.
  - Rapport du Rapporteur général : Grenelle de l'environnement, Ministère de l'écologie, du développement et de l'aménagement durables, 2007, 39 p.

## IV . AVIS, RAPPORTS ET ETUDES

### 2 . La qualification juridique des produits frontières

---

#### • **AGENCE FRANCAISE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

- Avis (1<sup>er</sup> juin 2001) relatif à l'évaluation du projet d'arrêté sur l'emploi de vitamine D dans le lait et les produits laitiers frais (yaourts et laits fermentés, fromages frais) de consommation courante  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2001sa0094.pdf>>
- Avis (3 août 2001) relatif à l'évaluation d'huiles végétales enrichies en vitamine D3  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2001sa0030.pdf>>
- Avis (8 novembre 2001) sur l'enrichissement en vitamines et minéraux : conditions pour un enrichissement satisfaisant pour la nutrition et la sécurité des consommateurs  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2000sa0239An1.pdf>>
- Avis (13 novembre 2001) sur les allégations nutritionnelles relatives aux préparations pour nourrissons et préparations de suite  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-allegationsNourissons.pdf>>
- Rapport (2002) sur le sel : évaluation et recommandations  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Sel.pdf>>
- Avis (27 février 2003) sur la démarche d'évaluation de la sécurité, de l'intérêt et de l'allégation des denrées alimentaires contenant des plantes, destinées à la consommation humaine  
[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/054000071/0000.pdf>>
- Avis (6 juin 2003) relatif à la demande d'évaluation du concept de « micronutrition » utilisée dans l'alimentation des sportifs  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2001sa0219.pdf>>
- Rapport (11 juillet 2003) sur les allégations nutritionnelles relatives aux acides gras de la famille oméga 3 et au système cardiovasculaire  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-omega3.pdf>>
- Rapport (février 2004) sur le cahier des charges pour le choix d'un couple Nutriment-Aliment Vecteur  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Alimentsvecteurs.pdf>>
- Avis (24 décembre 2004) relatif à l'évaluation de l'avant-projet de modification de la directive 91/321/CEE relative aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2004sa0215.pdf>>
- Rapport (avril 2005) sur les risques et bénéfices pour la santé des acides gras trans apportés par les aliments  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-AGtrans.pdf>>
- Avis (6 avril 2005) relatif à l'évaluation d'une proposition de directive prise en application de la directive cadre 89/398/CEE du 3 mai 1989 relative aux denrées destinées à une alimentation particulière, sur les aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs



- [En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2004sa0173.pdf>>
  - Avis (31 mai 2006) sur l'évaluation du projet de décret relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine et du projet d'arrêté relatif aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour la supplémentation des sels destinés à l'alimentation courante  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2005sa0246.pdf>>
  - Avis (3 janvier 2007) relatif à la demande d'appui scientifique et technique en vue de la modification de la place de l'alimentation pour diabétiques au sein de la directive 89/398/CEE relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les denrées alimentaires destinée à une alimentation particulière  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2006sa0238.pdf>>
  - Avis (10 janvier 2007) relatif aux lignes directrices pour la constitution et l'évaluation de dossiers portant sur les allégations nutritionnelles et de santé revendiquées pour les denrées alimentaires  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2006sa0182.pdf>>
  - Avis (23 janvier 2008) relatif à l'évaluation d'allégations génériques dans le cadre de l'élaboration d'un registre tel que prévu dans le règlement européen relatif aux allégations nutritionnelles et de santé  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2005sa0169.pdf>>
  - Rapport (juin 2008) relatif à la définition de profils nutritionnels pour l'accès aux allégations nutritionnelles et de santé : propositions et arguments  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Profiles.pdf>>
  - Avis (11 juin 2008) relatif à l'identification des populations concernées par l'alimentation particulière et démarche d'évaluation  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2006sa0237.pdf>>
  - Avis (13 octobre 2008) relatif à l'évaluation des teneurs en vitamines et minéraux des denrées enrichies et des compléments alimentaires : synthèse des travaux de simulations d'apports en vitamines et minéraux à partir de l'étude INCA 2 selon différents scénarios  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2007sa0315b.pdf>>
  - Avis (28 janvier 2009) relatif aux modèles d'établissement des teneurs maximales en vitamines et minéraux dans les denrées enrichies et les compléments alimentaires  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2008sa0398.pdf>>
  - Rapport (février 2009) : Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (2006-2007)  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/PASER-Ra-INCA2.pdf>>
  - Avis (3 juillet 2009) relatif aux modèles d'établissement des teneurs maximales en vitamines et minéraux dans les denrées enrichies et les compléments alimentaires  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2009sa0134.pdf>>
- **AUTORITE DE LA CONCURRENCE**
    - Avis (12 février 1991) n°91-A-02 relatif à la question posée par la Fédération des entreprises de distribution de magasins à prédominance alimentaire et de services  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.autoritedelaconcurrence.fr/pdf/avis/91a02.pdf>>

▪ **AUTORITE EUROPEENNE DE SECURITE DES ALIMENTS**

- Avis (21 avril 2005) sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies concernant une demande de la Commission relative à l'apport maximal tolérable de sodium  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_opinion\\_ej209\\_sodium\\_v2\\_en1,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_opinion_ej209_sodium_v2_en1,1.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (21 avril 2005) sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies concernant une demande de la Commission relative à l'apport maximal tolérable de chlorure  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_opinion\\_ej209\\_sodium\\_v2\\_en1,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_opinion_ej209_sodium_v2_en1,1.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (1<sup>er</sup> juillet 2005) sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies concernant une demande de la Commission relative à l'apport maximal tolérable de phosphore  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej233\\_ulphosphorus\\_en1,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej233_ulphosphorus_en1,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (6 juillet 2005) sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies concernant une demande de la Commission relative à l'apport maximal tolérable de l'étain  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej254\\_ul%20tin\\_en\\_corrigenum,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej254_ul%20tin_en_corrigenum,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (31 janvier 2008) sur la définition de profils nutritionnels pour les denrées alimentaires faisant l'objet d'allégations nutritionnelles et de santé, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n°1924/2006  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej644\\_nutrient%20profiles\\_en,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej644_nutrient%20profiles_en,1.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (11 juillet 2008), Scientific substantiation of a health claim related to plant sterols and lower/reduced blood cholesterol and reduced risk of (coronary) heart disease, 12 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej781\\_art14\\_004\\_plant\\_sterols-and\\_blood\\_cholesterol,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej781_art14_004_plant_sterols-and_blood_cholesterol,4.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (13 août 2008), Scientific substantiation of a health claim related to Femarelle and induces bone formation and increases bone mineral density reducing the risk for osteoporosis and other bone disorders, 10 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1180\\_art14\\_0225\\_%20calcium\\_vitamin%20D\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1180_art14_0225_%20calcium_vitamin%20D_en.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (12 août 2008) sur l'« Elancyl Global Silhouette » et le contrôle de la constitution corporelle chez les personnes en surpoids léger à modéré  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej789\\_art13\\_5\\_0155\\_elancyl\\_en,2.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej789_art13_5_0155_elancyl_en,2.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (2 octobre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to calcium and vitamin D and bone strength, 13 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej828\\_art14\\_0036\\_calcium\\_and\\_vitaminD\\_bone\\_strength,2.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej828_art14_0036_calcium_and_vitaminD_bone_strength,2.pdf?ssbinary=true)>

- Avis (2 octobre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to calcium and bone growth, 11 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej826\\_art14\\_0159\\_calcium\\_bone%20growth,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej826_art14_0159_calcium_bone%20growth,4.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (24 octobre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to I omega kids/Pufan 3 kids and thinking capacity, 8 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej845\\_art14\\_0013\\_0021\\_I\\_omega\\_kids\\_pufan\\_3\\_kids\\_thinking\\_capacity\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej845_art14_0013_0021_I_omega_kids_pufan_3_kids_thinking_capacity_en,4.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (28 octobre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to LACTORAL (a combination of three probiotic strains: Lactobacillus plantarum, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium longum) and improvement of the general immunity, 8 p  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej860\\_\\_art\\_14\\_140\\_b\\_\\_Lactoral\\_general\\_immunity\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej860__art_14_140_b__Lactoral_general_immunity_en,4.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (28 octobre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to LACTORAL (a combination of three probiotic strains: Lactobacillus plantarum, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium longum) and building of the natural intestinal barrierity, 9 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej859\\_art\\_14\\_140\\_c\\_\\_Lactoral\\_natural\\_intestinal\\_barrier\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej859_art_14_140_c__Lactoral_natural_intestinal_barrier_en,4.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (28 octobre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to LACTORAL (a combination of three probiotic strains: Lactobacillus plantarum, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium longum) and maintenance of natural intestinal microflora during travel, 8 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej863\\_art\\_14\\_140\\_d\\_\\_Lactoral\\_intestinal\\_microflora\\_during\\_travelling\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej863_art_14_140_d__Lactoral_intestinal_microflora_during_travelling_en,4.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (28 octobre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to LACTORAL (a combination of three probiotic strains: Lactobacillus plantarum, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium longum) and normal functioning of the alimentary tract, 9 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej861\\_art\\_14\\_140\\_a\\_\\_Lactoral\\_alimentary\\_tract\\_en,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej861_art_14_140_a__Lactoral_alimentary_tract_en,1.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (28 octobre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to I omega kids/Pufan 3 kids and serenity, 8 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej831\\_art14\\_0012\\_0017\\_I\\_omega\\_kids\\_pufan\\_3\\_kids\\_serenity.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej831_art14_0012_0017_I_omega_kids_pufan_3_kids_serenity.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (30 octobre 2008) sur le « LGG MAX » et la diminution des troubles gastro-intestinaux  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej853\\_art13.5\\_0211\\_lgg\\_max\\_intestinal\\_discomfort\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej853_art13.5_0211_lgg_max_intestinal_discomfort_en,4.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (31 octobre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to animal protein and bone growth, 10 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej858\\_art14\\_0163\\_animal\\_protein\\_bone\\_growth\\_en,4.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej858_art14_0163_animal_protein_bone_growth_en,4.pdf?ssbinary=true)>

- Avis (4 décembre 2008) sur les produits laitiers enrichis en peptides de lait et en magnésium, qui « aident à modérer les signes d'anxiété chez les adultes légèrement sensibles au stress »  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej905\\_dairy\\_product\\_anxiety\\_summary\\_fr,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej905_dairy_product_anxiety_summary_fr,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (4 décembre 2008) sur les produits laitiers, riches en fibres et en protéines, et la réduction de la sensation de faim  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej894\\_art\\_135\)\\_0199\\_milk\\_product\\_and\\_reduction\\_sense\\_of\\_hunger\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej894_art_135)_0199_milk_product_and_reduction_sense_of_hunger_en,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (4 décembre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to dairy fresh cheese and bone growth, 10 p  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej895\\_art14\\_0135\\_dairy\\_fresh\\_cheese\\_bone\\_growth\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej895_art14_0135_dairy_fresh_cheese_bone_growth_en,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (4 décembre 2008) sur le « Thé noir de Camellia sinensis » qui « aide à fixer l'attention »  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej906\\_art\\_13\\_5\\_0200\\_NL\\_black\\_tea\\_and\\_focus\\_attention.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej906_art_13_5_0200_NL_black_tea_and_focus_attention.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (4 décembre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to Efalex and learning ability, 10 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej899\\_art14\\_0041d\\_efalex\\_learning\\_ability\\_en,2.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej899_art14_0041d_efalex_learning_ability_en,2.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (4 décembre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to Efalex and eye development and function, 9 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej900\\_art14\\_0041e\\_efalex\\_eye\\_development\\_en,2.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej900_art14_0041e_efalex_eye_development_en,2.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (4 décembre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to Eye q and brain functions, 8 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej903\\_art14\\_0039c\\_eye\\_q\\_brain\\_functions\\_en,3.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej903_art14_0039c_eye_q_brain_functions_en,3.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (4 décembre 2008), Scientific substantiation of a health claim related to Mumomega and central nervous system development, 10 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej902\\_art14\\_0039b\\_munomega\\_cns\\_development\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej902_art14_0039b_munomega_cns_development_en,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (22 janvier 2009), Scientific substantiation of a health claim related to Ocean Spray Cranberry Products and urinary tract infection in women, 10 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej943\\_ocean\\_cranberry\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej943_ocean_cranberry_en,0.pdf?ssbinary=true)>

- Avis (22 janvier 2009), Scientific substantiation of a health claim related to Melgaço mineral water and reduction of glycaemia, 10 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej944\\_art14\\_0137\\_Melgaco\\_hyperglycemia\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej944_art14_0137_Melgaco_hyperglycemia_en,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (22 janvier 2009) sur le rôle antioxydant de l'« Algatrium »  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej942\\_art13\\_5\\_0223\\_Algatrium\\_antioxydant\\_response,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej942_art13_5_0223_Algatrium_antioxydant_response,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (22 janvier 2009), Scientific substantiation of a health claim related to "Follow-on formulae with fixed combination of short-chain galacto-oligosaccharides (GOS), acidified milk, nucleotides and beta-palmitate" and intestinal ailments, 10 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753816\\_1211902379028.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753816_1211902379028.htm)>
- Avis (22 janvier 2009), Scientific substantiation of a health claim related to Kinder Chocolate and growth, 10 p  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej940\\_kinder\\_chocolate\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej940_kinder_chocolate_en,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (13 mars 2009) sur le « Lactobacillus plantarum » et l'amélioration de l'absorption du fer  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej999\\_art13\(5\)\\_0227\\_L\\_plantarum\\_iron\\_absorption\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej999_art13(5)_0227_L_plantarum_iron_absorption_en.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (13 mars 2009), DHA and support of the cognitive development of the unborn child and breastfed infant - Scientific substantiation of a health claim related to DHA and support of the cognitive development of the unborn child and breastfed infant, 13 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1007\\_art14\\_0218b\\_maternal%20DHA\\_cognitive%20development\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1007_art14_0218b_maternal%20DHA_cognitive%20development_en,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (13 mars 2009), Scientific substantiation of a health claim related to docosahexaenoic acid (DHA) and arachidonic acid (ARA) and brain development, 13 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1000\\_art14\\_0131a\\_DHAandARA\\_brain%20development\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1000_art14_0131a_DHAandARA_brain%20development_en,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (13 mars 2009), Scientific substantiation of a health claim related to DHA and support of the visual development of the unborn child and breastfed infant, 10 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1006\\_art14\\_0218a\\_maternal%20DHA\\_visual%20development\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1006_art14_0218a_maternal%20DHA_visual%20development_en,0.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (15 mai 2009) sur le comprimé «Natural Push-Up » et le processus de mise en valeur de la poitrine féminine  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1100\\_art13\(5\)\\_0299\\_NL\\_natural\\_push\\_up\\_summary\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1100_art13(5)_0299_NL_natural_push_up_summary_en.pdf?ssbinary=true)>
- Avis (15 mai 2009) sur le complément alimentaire « BimunoTM » et le soutien du système immunitaire  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_ej1106\\_art13.5\\_UK\\_bimuno\\_immune\\_system\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_ej1106_art13.5_UK_bimuno_immune_system_en.pdf?ssbinary=true)>

- Avis (2 juillet 2009) sur les allégations de santé liées au calcium et à l'entretien des os et des dents, à la coagulation du sang.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1210\\_art13\(1\)\\_calcium\\_related\\_claims\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1210_art13(1)_calcium_related_claims_en,0.pdf?ssbinary=true)>
  - Avis (2 juillet 2009) sur le fluor et l'entretien de la minéralisation des dents  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1212\\_art13\(1\)\\_fluoride\\_related\\_claims\\_en,1.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1212_art13(1)_fluoride_related_claims_en,1.pdf?ssbinary=true)>
  - Avis (2 juillet 2009) sur les gommes à mâcher « PerioBalance » et la santé buccodentaire  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1178\\_art13\\_5\\_0240-IT\\_gum\\_perioBalance\\_oral\\_health\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1178_art13_5_0240-IT_gum_perioBalance_oral_health_en.pdf?ssbinary=true)>
  - Avis (2 juillet 2009) sur le complément nutritionnel « Regulat » et le renforcement, la modulation, l'amélioration, la régulation de l'activité du système immunitaire  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1182\\_art13%205\\_244\\_regulat\\_immune%20system\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1182_art13%205_244_regulat_immune%20system_en,0.pdf?ssbinary=true)>
  - Avis (2 juillet 2009) sur le carotène et le maintien de la vue  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1288\\_art13\(1\)\\_Daucus\\_carota\\_vision\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1288_art13(1)_Daucus_carota_vision_en,0.pdf?ssbinary=true)>
  - Avis (2 juillet 2009) sur la vitamine C et la protection de l'ADN  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1226\\_art13\(1\)\\_vitamin\\_C\\_related\\_claims\\_en,0.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1226_art13(1)_vitamin_C_related_claims_en,0.pdf?ssbinary=true)>
  - Avis (2 juillet 2009), Scientific substantiation of a health claim related to Calcium plus Vitamin D3 chewing tablets and reduction of the risk of osteoporotic fractures by reducing bone loss, 13 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1180\\_art14\\_0225\\_%20calcium\\_vitamin%20D\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1180_art14_0225_%20calcium_vitamin%20D_en.pdf?ssbinary=true)>
  - Avis (2 juillet 2009), Scientific substantiation of a health claim related to Lycopene-whey complex (bioavailable lycopene) and reduction of the risk of atherosclerotic plaques, 10 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/nda\\_op\\_ej1179\\_art14\\_0222\\_lycopene\\_and\\_LDL\\_oxidation\\_en.pdf?ssbinary=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/nda_op_ej1179_art14_0222_lycopene_and_LDL_oxidation_en.pdf?ssbinary=true)>
- **COMITE D'ETUDE SUR LES PRODUITS A LA FRONTIERE DU MEDICAMENT**
- *Workshop on borderline products with pharmaceutical*, 28 novembre 2004  
[En ligne] Disponible sur : <<http://dg3.eufra.org>>

▪ **COMITE SCIENTIFIQUE DE L'ALIMENT HUMAIN**

- Nutriments et apports en énergie pour la Communauté européenne, 11 décembre 1992, 255 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out89.pdf>>
- Lignes directrices pour le développement des apports maximaux tolérables pour les vitamines et minéraux, 19 octobre 2000, 11 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80a\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80a_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en bêta-carotène (SCF/CS/NUT/UPPLEV/11 final), 19 octobre 2000, 21 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80b\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80b_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en vitamine B6 (SCF/CS/NUT/UPPLEV/16 Final), 19 octobre 2000, 24 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80c\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80c_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en vitamine B12 (SCF/CS/NUT/UPPLEV/42 Final), 19 octobre 2000, 8 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80d\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80d_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en acide folique (SCF/CS/NUT/UPPLEV/18 Final), 19 octobre 2000, 13 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80e\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80e_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en manganèse (SCF/CS/NUT/UPPLEV/21 Final), 19 octobre 2000, 11 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80f\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80f_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en sélénium (SCF/CS/NUT/UPPLEV/25 Final), 19 octobre 2000, 18 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80g\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80g_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en molybdène (SCF/CS/NUT/UPPLEV/15 Final), 19 octobre 2000, 22 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80h\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80h_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en vitamine B2 (SCF/CS/NUT/UPPLEV/33 Final), 22 novembre 2000, 10 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80i\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80i_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en vitamine B1 (SCF/CS/NUT/UPPLEV/46 Final), 11 juillet 2001, 8 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out93\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out93_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en biotine (SCF/CS/NUT/UPPLEV/55 Final), 26 septembre 2001, 12 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out106\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out106_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en magnésium (SCF/CS/NUT/UPPLEV/54 Final), 26 septembre 2001, 16 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out105\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out105_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en acide pantothénique (SCF/CS/NUT/UPPLEV/61 Final), 17 avril 2002, 6 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80k\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80k_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en niacine (SCF/CS/NUT/UPPLEV/39 Final), 17 avril 2002, 20 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80j\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out80j_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en iode (SCF/CS/NUT/UPPLEV/26 Final), 26 septembre 2002, 25 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out146\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out146_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en vitamine A (SCF/CS/NUT/UPPLEV/24 Final), 26 septembre 2002, 26 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out145\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out145_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en vitamine D (SCF/CS/NUT/UPPLEV/38 Final), 4 décembre 2002, 35 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out157\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out157_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en zinc (SCF/CS/NUT/UPPLEV/62 Final), 5 mars 2003, 18 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out177\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out177_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en cuivre (SCF/CS/NUT/UPPLEV/57 Final), 5 mars 2003, 19 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out176\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out176_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en calcium (SCF/CS/NUT/UPPLEV/64 Final), 4 avril 2003, 39 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out194\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out194_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en vitamine E (SCF/CS/NUT/UPPLEV/31 Final), 4 avril 2003, 18 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out195\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out195_en.pdf)>
- Apport maximal tolérable en vitamine K (SCF/CS/NUT/UPPLEV/32 Final), 4 avril 2003, 12 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out196\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out196_en.pdf)>

- Apport maximal tolérable en chrome (SCF/CS/NUT/UPPLEV/67Final), 4 avril 2003, 18 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out197\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out197_en.pdf)>
  
- **COMMISSION INTERMINISTERIELLE D'ETUDE DES PRODUITS DESTINES A UNE ALIMENTATION PARTICULIERE**
  - Avis (27 juin 1989) sur les aliments et les vitamines, *BOCCRF*, 2 février 1990
  - Avis (18 décembre 1996) sur les recommandations relatives au caractère non trompeur des allégations nutritionnelles fonctionnelles, *BOCCRF*, 7 octobre 1997
  - Avis (28 janvier 1998) concernant l'estimation de la situation nutritionnelle en vitamines et minéraux de la population française, *Cahiers de nutrition et de diététique*, 1999, n°34, pp. 77-87
  - Avis (8 juillet 1998) relatif au caractère non trompeur des allégations nutritionnelles, *BOCCRF*, 31 août 1999
  
- **CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE L'UNION EUROPEENNE**
  - Avis (28 juillet 1999) sur l'utilisation des allégations santé
  
- **CONSEIL DE LA CONCURRENCE**
  - Avis (12 février 1991) n°91-A-02 relatif à la question posée par la Fédération des entreprises de distribution de magasins à prédominance alimentaire et de service, *BOCCRF-BOSP*, 22 février 1991
  
- **CONSEIL DE L'EUROPE**
  - Forum sur les aliments fonctionnels. Actes : Strasbourg, 1<sup>er</sup> et 2 décembre 1998, 1999, 383 p.
  
- **CONSEIL ECONOMIQUE ET SOCIAL**
  - Avis (25 novembre 2003 et Rapport (**ROBERT G.**), *La prévention en matière de santé*, Edition des Journaux Officiels, 233 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/064000176/0000.pdf>>
  - Avis (8 avril 2009 et Rapport (**LAMBERT C.**), *Les modalités de formation des prix alimentaires : du producteur au consommateur*, Edition des Journaux Officiels, 170 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://www.conseil-economique-et-social.fr/ces\\_dat/2-3based/base.htm](http://www.conseil-economique-et-social.fr/ces_dat/2-3based/base.htm)>
  
- **CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION**
  - Avis (23 février 1989) n°5 sur la prévention nutritionnelle des maladies cardio-vasculaires, 5 p.  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.cna-alimentation.fr/index.php?option=com\\_docman&Itemid=28](http://www.cna-alimentation.fr/index.php?option=com_docman&Itemid=28)>
  - Avis (30 juin 1998) n°21 sur les allégations faisant un lien entre l'alimentation et la santé, 8 p.
  - Avis (13 mars 2001) n°25 sur le contenu et sur certaines modalités de mise en œuvre d'une politique nutritionnelle et notamment du Programme national nutrition-santé, 21 p.
  - Rapport (19 septembre 2002) n°40 révisant l'avis n°21 du Conseil National de l'Alimentation relatif aux allégations faisant un lien entre alimentation et santé, 41 p.
  - Avis (18 février 2003) n°44 sur l'élaboration d'un guide des bonnes pratiques de communication et sur le projet de règlement communautaire relatif aux allégations nutritionnelles, fonctionnelles et santé, 15 p.
  - Avis (15 décembre 2005) n°53 sur les besoins alimentaires des personnes âgées et leurs contraintes spécifiques, 24 p.
  - Avis (28 juin 2007) n°58 sur la préparation de l'entrée en vigueur du règlement (CE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, 20 p.



- Avis (13 octobre 2007) n°63 sur la mise en œuvre et les conséquences d'un système de profils nutritionnels prévus par le règlement (CE) 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, 26 p.
  
- **CONSEIL NATIONAL DE LA CONSOMMATION**
  - Avis (15 mars 1991) sur le problème de la parapharmacie, *BOCCRF-BOSP*, 27 mars 1991
  - Rapport du Groupe de travail Parapharmacie, 9 février 2005  
[En ligne] Disponible sur :  
 ‹ [http://www.finances.gouv.fr/conseilnationalconsommation/avis/2005/parapharmacie\\_rapport.pdf](http://www.finances.gouv.fr/conseilnationalconsommation/avis/2005/parapharmacie_rapport.pdf) ›
  
- **GROUPE DE TRAVAIL DU CONSEIL SCIENTIFIQUE DE L'AGENCE DU MEDICAMENT**
  - Avis (6 mai 1998) sur les produits « frontières » et les aliments porteurs d'allégations santé, *Cahier de nutrition et de diététique*, 1998, pp. 283-292
  
- **HAUT COMITE DE LA SANTE PUBLIQUE**
  - *La santé en France, novembre 1994*, 335 p.  
[En ligne] Disponible sur : ‹<http://www.hcsp.fr/docspdf/hcsp/hc001396.pdf>›
  - *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France, Enjeux et propositions*, 2000, ENSP, 288 p.  
[En ligne] Disponible sur : ‹<http://www.sante.gouv.fr/htm/actu/nutri2000/sommaire.htm>›

## V . ARTICLES

### 1 . La destination nutritive raisonnable, critère de définition de l'aliment

---

- **AGOSTINI E.**
  - L'équité, *Dalloz*, 1978, p. 7
- **ARHEL P.**
  - Etiquetage des produits : indication d'origine, *JCP Ed. E*, 1996, pp.209-211
- **AMISSE-GAUTHIER M.**
  - Les signes nationaux d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles ou alimentaires : substituts ou compléments d'une régulation publique ?, *RDR*, décembre 2003, n°318, pp. 680-687
- **AMSELEK P.**
  - La part de la science dans les activités des juristes, *Dalloz*, 1997, pp. 337-342
- **ANDRE C.**
  - La cohérence de la notion de produit, *Revue de la Recherche Juridique*, 2003, n°2, vol. 1, pp. 751-771
- **ANGOT J-L.**
  - Le Codex Alimentarius dans le nouveau contexte international, *Revue française des affaires sociales*, janvier-mars 1999, pp. 53-61
- **AUBRY-CAILLAUD F.**
  - La sécurité alimentaire au sein de l'Union européenne : les apports de l'approche globale, *Europe*, mai 2003, Chron. 5, pp. 4-7
- **BAILLY J-M.**
  - La sécurité alimentaire, *GP*, 9-10 juin 2006, pp. 7-14
- **BANET C.**
  - Une responsabilité accrue pour les opérateurs du secteur alimentaire : le nouveau cadre du règlement européen entré en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2006, *GP*, 28-29 juillet 2006, pp. 7-14
- **BARBIER J-L.**
  - Evolution de la politique française en faveur des produits agro-alimentaire de qualité, *RDR*, octobre 1991, pp. 322-331

- **BARROS C. et SEGURA I.**
  - Critères sur la notion possible d'aliments nouveaux, *Revue Internationale de Droit de l'Alimentation*, 1997, pp. 79-89
  
- **BAUDET C. et LAFFITTE A.**
  - Dis-moi ce que tu manges, *Alternative santé*, 1<sup>er</sup> janvier 1998, pp. 19-32
  
- **BAUDOIN M.**
  - Les orientations de la Commission européenne pour la mise en œuvre du règlement 178/2002 sur la législation alimentaire générale, *RDR*, novembre 2005, Com. 361, pp. 25-27
  
- **BERLAN -DARQUE M. et KALAORA B.**
  - L'écologisation de l'agriculture française, *RDR*, juin/juillet 1992, Actes du colloque sur le thème De l'agriculture à l'environnement, pp. 255-258
  
- **BEURDELEY L.**
  - La sécurité alimentaire au sein de l'Union Européenne : un concept en gestation, *RMCUE*, 2002, pp. 89-103
  
- **BIENAYME M-H.**
  - L'appellation d'origine contrôlée, *RDR*, octobre 1995, n°236, pp.419-424
  
- **BLAIZOT F.**
  - La production d'origine agricole, in *Agriculture et environnement*, 5<sup>ème</sup> colloque de la Société Française pour le Droit de l'Environnement, Pau, 24-26 février 1981, *Publications périodiques spécialisées*, pp. 198-206
  
- **BLIN-FRANCHOMME M-P.**
  - Pratiques commerciales : l'émergence juridique du commerce équitable, *Lamy Droit des Affaires*, Janvier 2007, pp. 73-83
  
- **BLOUET A., PERVANÇON F. et PERVANÇON M.**
  - L'agriculture raisonnée. Limites et alternatives du modèle agricole dominant, *Futuribles*, février 2003, n°283, pp.27-41
  
- **BLUMANN C.**
  - Les implications de la sécurité alimentaire dans l'évolution de la politique agricole commune, in *BOURRINET J. et SNYDER F., La sécurité alimentaire dans l'Union européenne*, Bruylant, avril 2003, pp. 68-93
  
- **BLUMAN C. et ADAM V.**
  - La politique agricole commune dans la tourmente : la crise de la vache folle, *RTDE*, 1997, pp. 239-295
  
- **BOISSON DE CHAZOURNES L.**
  - Le principe de précaution : nature, contenu et limite, in *LEBEN C. et VERHOEVEN J., Le principe de précaution, aspect de droit international et communautaire*, LGDJ, 2002, pp. 65 et s.

- **BOLOPION P.**
  - Emeutes de la faim : un défi inédit pour l'ONU, *Le Monde*, 12 avril 2008
- **BONNET E.**
  - Les « visions indigènes » de la qualité. A propos de l'approbation de la démarche qualité dans l'industrie, *Revue d'économie industrielle*, 1996, n°75, pp.77-93
- **BOULY DE LESDAINS S.**
  - Alimentation et migration, une définition spatiale, in GARABUAU-MOUSSAOUI I., PALOMARES E. et DESJEUX D., *Alimentations contemporaines, L'Harmattan, 2002*, pp. 173-189  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/12/07/62/PDF/Alimentation\\_et\\_migration.pdf](http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/12/07/62/PDF/Alimentation_et_migration.pdf)>
- **BOURNERIAS F.**
  - Déshydratation (médecine), *Base de données – Encyclopédie Universalis*
- **BOURRINET J.**
  - Le Grenelle de l'environnement : une nouvelle approche des politiques environnementales ?, *PA*, 22 avril 2008, p. 81
- **BOUTONNIER J-L. et ROUSTEL S.**
  - Panorama de l'industrie alimentaire française, *Base de données – Techniques de l'ingénieur*
- **BOUVET J-M.**
  - Salmonelles et salmonelloses en France, in MOLL M. et MOLL N. (coord.), *Sécurité alimentaire du consommateur, 2ème éd., TEC & DOC, 2002*, pp. 1-34
- **BOY L.**
  - La place du principe de précaution dans la directive UE du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'OGM dans l'environnement, *Revue Juridique de l'Environnement*, 2002, n°1, pp. 5-23
  - Droit de la consommation, commerce et environnement : identification, étiquetage (le cas des produits agro-alimentaires), *GP*, 1<sup>er</sup> décembre 2004, pp. 285-291
- **BRANLARD J-P.**
  - Doctrine et jurisprudence de la gastronomie française, *GP*, 14 novembre 1995, pp. 2-7
  - La reconnaissance et la protection par le Droit des mentions d'origine géographique comme élément de qualité des produits alimentaires, *RDR*, octobre 1995, pp. 408-419, Actes du Colloque sur le thème Indications géographiques et produits alimentaires, Nantes, 22 et 23 juin 1995
  - Aspects juridiques du goût, *RDR*, novembre 1997, pp. 531-542
  - Existe-t-il un droit de la gastronomie ?, *La Vie judiciaire*, 18 mai 1997, p. 4
  - Le qualificatif « maison », *La Lettre des Juristes d'Affaires*, 18 mai 1998, pp. 1-2
  - La protection juridique des œuvres gastronomiques, in *Droit et gastronomie : aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands*, LGDJ, Gualino Editeur, 1999, pp. 250-267
  - La propriété intellectuelle et les œuvres éphémères, *GP*, janvier-février 2000, pp. 260-269
  - Magie, aliments et droit : croyances comestibles et populaires, *OQ*, novembre 1999, pp. 9-14
  - La chaise du restaurant, Siège de règlements et de procès, *OQ*, janvier 2001, pp. 12-19
  - Le critique gastronomique face à la loi et au juge : entre mots et maux, *OQ*, novembre-décembre 2006
  - Conflits de cultures alimentaires et culinaires : les réactions du droit, *OQ*, avril 2007, pp. 14-21

- Patrimoine culinaire de la France : propos juridiques, critiques, ironiques et quelque peu polémiques, *OQ*, mars 2009, pp. 15-22
- Bruits et sons en matière alimentaire et gastronomique : le droit à l'écoute, *OQ*, juillet 2009
- **BRUCKER G.**
  - Réflexions sur l'application du principe de précaution au domaine de la santé, *Dalloz*, 2007, pp. 1546-1547
- **BURGOGUE-LARSEN L.**
  - A propos de la notion de compétence partagée : du particularisme de l'analyse en droit communautaire, *RGDIP*, 2006, n°2, pp.373-390
- **BUTAULT J.**
  - L'achèvement de l'édifice juridique de l'agriculture biologique : la certification et l'étiquetage à l'international des aliments, *RDR*, 1<sup>er</sup> octobre 2003, pp. 528-540
- **CANIVET G.**
  - Le juge entre progrès scientifique et mondialisation, *RTD Civ.*, 2005, p. 33-46
- **CANS C.**
  - Le principe de précaution, nouvel élément du contrôle de légalité, *RFDA*, 1999, pp. 750-762
- **CARBASSE J.-M.**
  - Coutume, temps, interprétation, *Droits*, 1999, n°30, pp. 15-28
- **CARROF A.**
  - La gestion des espaces ruraux par les agriculteurs de qualité, in *PRIEUR M. (sous le direction de), L'agriculture biologique : une agriculture durable ?*, Actes du séminaire de droit comparé et communautaire, Limoges, 4 et 5 octobre 1994, Presses Universitaires de Limoges, 1996, pp. 75 et s.
- **CARTOU L.**
  - Une politique de la qualité des produits agricoles et alimentaires : la protection de l'origine et de la « spécificité », *PA*, 2 décembre 1992, n°145, pp. 26-29
- **CAYLA J.-C.**
  - Le principe de précaution, fondement de la sécurité sanitaire, *RDSS*, juillet-septembre 1998
- **CHALTIEL F.**
  - Les appellations protégées en Europe : renforcement de l'identité des produits et de la transparence de l'information. Développements récents à propos des arrêts de la CJCE du 20 mai 2003, *RMCUE*, juillet-août 2003, n°470, pp. 454-460
  - Les appellations protégées en Europe : protection du producteur et du consommateur, *PA*, 7 septembre 2004, n°179, pp.3-9
- **CHANSIAUX M.**
  - Aliments du futur : il faudra garder les pieds sur terre, *L'information agricole*, octobre 2004, p. 2

- **CHARLIER C.**
  - La traçabilité comme standard de production, *Economie rurale*, mai-juin 2003, pp. 5-18
  
- **CHATELLIER V., CODRON J-M., DUPRAZ P., JACQUET F., MOLLARD A.**
  - L'agriculture contre l'environnement ? Diagnostics, solutions et perspectives économiques, *Annales des mines*, avril 2003, pp. 37-59
  
- **CHIVA M.**
  - Le mangeur et le mangé : la subtile complexité, in *GIACHETTI I., Identités des mangeurs, images des aliments, Polytechnica, 1996*, pp. 11-30
  
- **CHUPEAU Y.**
  - Des plantes transgéniques : pour une alimentation plus équilibrée ?, in *RERAT A., Rapport bio-académique, Académie nationale de médecine et Académie nationale de pharmacie, OGM et Santé, TEC & DOC, 2003*, pp. 8-9
  
- **COLLART-DUTILLEUL F.**
  - Le consommateur face au risque alimentaire. Pour une mise en oeuvre raisonnable du principe de précaution, in *Mélanges en l'honneur de Jean Calais-Auloy. Etudes de droit de la consommation, 2004*, pp. 311-328
  - Eléments pour une introduction au droit agroalimentaire, in *Etudes sur le droit de la concurrence et quelques textes fondamentaux : mélanges en l'honneur d'Yves SERRA, Dalloz, 2006*, pp. 91 et s.
  
- **COLONNA P.**
  - Rôle de l'eau dans les propriétés sensorielles des aliments. Produits peu hydratés, solides ou pâteux, compacts ou alvéolés : produits de cuisson céréaliers et de confiserie : rôle sur la texture, in *LE MESTE M., LORIENT D., SIMATOS D., L'eau dans les aliments, TEC&DOC, 2002*, pp. 207-231
  
- **COMMERE B. et BILLIARD F.**
  - La chaîne du froid dans l'agroalimentaire, *Base de données - Techniques de l'ingénieur*
  
- **CORBEAU J-P.**
  - Le manger, lieu de socialité. Quelles formes de partage pour quels types d'aliments ?, *Prévenir*, n°26, 1994, pp. 203-217
  - Cuisiner, manger, métisser..., in *Révolution dans les cuisines, Revues des sciences sociales, 2002*, n°27, pp. 68-73
  
- **CORCELLE G.**
  - Agriculture et environnement : une liaison tourmentée, mais tellement naturelle, *RMCUE*, Mars 1991, pp. 180-193
  - La perspective communautaire du principe de précaution, *RMCUE*, juillet-août 2001, pp. 447-454
  
- **CORTEN O.**
  - L'interprétation du raisonnable, *RGDIP*, 1<sup>er</sup> janvier 1998, pp. 5-43
  - Motif légitime et lien de causalité suffisant : un modèle d'interprétation rationnel du raisonnable, *AFDI*, 1998, p. 188

- **COUCHOUD P.**
  - Les additifs, substances indispensables à la maîtrise de l'aliment, *IAA*, 1994, pp. 523-528
  
- **COUTEIL C.**
  - Y a-t-il une culture de l'Europe ?, 8 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://coursenligne.univ-artois.fr/Douai/CultureGene/culture.pdf>>
  
- **COZIGOU G.**
  - Un nouveau cadre juridique pour les applications biotechnologiques dans le secteur alimentaire : le règlement « Nouveaux aliments », *Revue du Marché Unique Européen*, 1997, n°2, pp. 67-80
  
- **DARMON N.**
  - Se nourrir de façon équilibrée : quel est le prix à payer ?, *Alimentation et précarité*, n°8, 2000, pp. 17-20
  
- **DARMON N. et BRIEND A.**
  - Est-il possible de demander aux Français les apports nutritionnels conseillés ?, *Cahier de Nutrition et de Diététique*, n°34, 1999, pp. 369-377
  
- **DARSONVILLE A.**
  - La destruction d'OGM ne relève pas de l'état de nécessité, *Dalloz*, 2007, pp. 573-574
  
- **DE BECHILLON D.**
  - La valeur anthropologique du droit, *RTD Civ.*, 1995, pp. 835-859
  
- **DE BROSSES A.**
  - La valeur juridique du Codex Alimentarius, *OQ*, juillet 2000, pp. 8-13
  - Le paquet hygiène : les changements pour les entreprises et les services officiels, *OQ*, 2006, p. 22
  
- **DE SADELEER N.**
  - Le statut juridique du principe de précaution en droit communautaire : du slogan à la règle, *Cahier de droit européen*, janvier 2001, pp. 91-132
  
- **DE SADELEER N. et NOIVILLE C.**
  - Les O.G.M. au regard du droit communautaire. Examen critique de la directive 2001/18/CE, *Journal des Tribunaux - Droit Européen*, avril 2002, n°88, pp. 81-85
  
- **DE MUNAGORRI R.E.**
  - La communauté scientifique est-elle un ordre juridique ?, *RTD Civ.*, 1998, pp. 247-283
  
- **DELANNOI G.**
  - Sagesse, prudence, précaution, *Revue Juridique de l'Environnement*, n° spécial, 2000, pp.11-17
  
- **DELLUC B. et DELLUC G.**
  - L'alimentation au paléolithique, in *Fédération historique du Sud Ouest, Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs (actes du LIVème Congrès d'études régionales de la Fédération historique du Sud-Ouest - Brantôme, 19-20 mai 2001), Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2002, pp. 9-23*

- **DELOMEZ X.**
  - Le paquet hygiène : un nouvel emballage de l'agrément sanitaire, OQ, octobre 2004
- **DENOIX DE SAINT MARC R.**
  - Vers une socialisation raisonnée du risque, *AJDA*, 2005, p. 2201-2203
- **DERIEUX E.**
  - La responsabilité des médias : responsables, coupables, condamnables, punissables ?, *JCP Ed. G.*, 1999.I.153
- **DION N.**
  - Le juge et le désir du juste, *Dalloz*, 1999, pp. 195-199
- **DIRICQ N.**
  - L'environnement : une dimension nouvelle dans la consommation ?, Discours d'ouverture, *RCC*, juillet/août 2002, p.173
- **DOBBERT J-P.**
  - Le Codex Alimentarius, vers une nouvelle méthode de réglementation internationale, *Annuaire français de droit international*, 1969, pp. 677-717
- **DOUSSIN J-P.**
  - GATT, Codex Alimentarius et libre circulation des denrées alimentaires, OQ, mai 1994, pp. 11-23
- **DROUARD A.**
  - Naissance et évolution du petit déjeuner en France, *Cahiers de nutrition et de diététique*, n°34, 1999, pp. 167-171
- **DUPUY R-J.**
  - Coutume sage et coutume sauvage, in *La Communauté internationale, Mélanges offerts à Charles Rousseau*, 1974, Éd. A. Pedone, pp. 75-97
- **DUTHEILLET DE LAMOTHE O.**
  - La sécurité juridique. Le point de vue du juge constitutionnel, in *Conseil d'Etat, Sécurité juridique et complexité du droit, Rapport public annuel, 2006, La Documentation française*, pp. 368-375
- **DUVAL-IFLAH Y.**
  - Y a-t-il des risques liés à la consommation de produits frais contenant des bactéries transgéniques ?, in *INRA, OGM à l'INRA, Environnement, agriculture et alimentation, INRA*, 1998, pp. 103-106
- **ENCINAS DE MUNAGORRI R.**
  - Expertise scientifique et décision de précaution, *Revue Juridique de l'Environnement*, 2000, n° sp., pp. 67-73
- **ESCARGUEIL P.**
  - Définitions et classement, in *MULTON J-L., Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, 3<sup>ème</sup> édition, TEC&DOC*, 2002, pp. 25-48



- **EWALD F.**
  - La construction du régime juridique du principe de précaution, *Dalloz*, 2007, pp. 1548-1550
- **FAURE O.**
  - En France, le bio dans la cour des grands, *RLF*, mars 2000, pp. 20-22
  - Production biologique. Un marché européen en gestation, *RLF*, mars 2000, pp. 18-19
- **FELDMAN J-P.**
  - Les « faucheurs » fauchés par la Cour de cassation, *Dalloz*, 2007, pp. 1310-1313
- **FETTES J.**
  - Appellation d'origine et indications géographiques : le règlement 2081/92 et sa mise en œuvre, *RMCUE*, 1997, pp. 141-185
- **FEUILLET P.**
  - Agriculture, industries alimentaires et biotechnologies, in *DARBON P. et ROBIN J., Le jaillissement des biotechnologies*, Fayard, 1987, pp. 81-116
- **FIESS M.**
  - Les trente années qui ont fait l'Europe alimentaire, *RIA*, 5-11 octobre 1992, pp. 18-23
- **FILLAUD I.**
  - Les produits de l'artisanat et des petites entreprises de l'alimentation, *RDR*, novembre 1995, Actes du colloque sur le thème Indications géographiques et produits alimentaires, Nantes, 22 et 23 juin 1995, pp. 484-485
- **FINE F. et GERVAIS P.**
  - Décontamination des produits déshydratés à usage alimentaire, *Base de donnée - Techniques de l'ingénieur*
- **FISCHLER C.**
  - Gasto-nomie et gastro-anomie : sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne, *Communication*, 1979, pp. 189-210
  - Le dégoût : un phénomène bio-culturel, *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 1989, pp. 381-384
  - Alimentation, morale et société, in *GIACHETTI I., Plaisir et préférences alimentaires*, Polytechnica, 1992, pp. 31-54
  - La « Macdonalisation » des mœurs, in *FLANDRIN J-L. et MONTANARI M., Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, pp. 859-8799
  - Je suis ce que je mange, *L'information agricole*, octobre 2004, pp. 10-11
- **FLANDRIN J-C.**
  - La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVIème au XVIIIème siècle, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, janvier-mars 1983, pp. 66-83
- **FONBAUSTIER L.**
  - Le contrôle de la légalité à la française comme mode de traitement du principe de précaution, *Dalloz*, 2007, pp. 1523-1526

- **FREMEAUX S.**
  - La crédibilité de l'agriculture biologique et le droit, *RDR*, mars 1998, pp. 139-149
- **FRISON-ROCHE M-A.**
  - Les produits alimentaires peuvent-ils être des biens universels ?, *Paysans*, juillet-août 2004, pp. 25-33
- **GAILLARD D., PASSILY-DEGRACE, LAUGERETTE F., BESNARD P.**
  - Sur la piste du « goût du gras », *Oléagineux, corps gras, lipides*, septembre-octobre 2006
- **GALLOUX J-C.**
  - Timides avancées françaises sur la réglementation des organismes génétiquement modifiés, *Dalloz*, 2007, pp. 1672-1674
- **GAUTIER J-F.**
  - Droit de la vigne et du vin, *RDR*, juin-juillet 1993, pp. 261-268
  - La définition juridique du vin et des différents types de vin, *RDR*, novembre 1995, pp. 489-494
  - L'évolution historique du droit viti-vinicole, *PA*, 2 février 1996, pp. 23-24
  - La notion juridique de filière viti-vinicole, *PA*, 17 mai 1996, pp. 10-11
  - Le vin et la réglementation des produits biologiques, *PA*, 23 août 1996, pp. 7-8
  - Le droit et le vin, *La Vie judiciaire*, 8 septembre 1996, p. 4
  - A propos du vin dit « sans alcool », *La Vie judiciaire*, 24 novembre 1996, p. 2
  - Le vin dans la Communauté européenne, *La Vie judiciaire*, 12 janvier 1997, p. 2
  - Vers une protection internationale du vin, *La Vie judiciaire*, 15 juin 1997, p. 2
  - L'évolution contemporaine de la consommation de vin en France, *Bulletin de l'Association Internationale des Juristes du Droit de la Vigne*, novembre 2001, pp. 17-19
- **GAUTIER P-Y.**
  - L'influence de la doctrine sur la jurisprudence, *Dalloz*, 2003, pp. 2839-2844
- **GESLAIN-LANEELLE C.**
  - L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments, *OQ*, Octobre 2006, pp. 14-18
- **GHENASIA N.**
  - Dis-moi comment tu manges et je saurai combien tu gagnes !, *Lettre de veille internationale*, décembre 2003, p. 1
- **GHESTIN J.**
  - L'application en France de la directive sur la responsabilité du fait des produits défectueux après l'adoption de la loi n°98-389 du 19 mai 1998, *JCP Ed. G.*, 1998, pp. 1201-1211
- **GILBERT C.**
  - L'expertise à l'épreuve des risques et des menaces, *Risques*, 2001, pp. 69-74
  - Comment la recherche en sciences humaines et sociales peut-elle analyser les risques alimentaires ?, in *LAHELLEC C. (coord.), Risques et criss alimentaires, Lavoisier, 2005*, pp. 41-55
- **GJIDARA S.**
  - La motivation des décisions de justice : impératifs anciens et exigences nouvelles, *PA*, 26 mai 2004, pp. 3-20

- **GODARD O.**
  - Le principe de précaution : s'éloigner du positivisme scientifique pour civiliser les risques, *Cahier français*, janvier-février 2000, pp. 14-19
  - Le principe de précaution, un principe politique d'action, *RJE*, n°spécial « *Le principe de précaution* », 2001, pp. 127-144
  
- **GONI P.**
  - Les outils juridiques de la valorisation du produit agricole : les nouvelles règles européennes de l'étiquetage des vins, *RDR*, avril 2003, pp. 229-235
  
- **GRANJOU C.**
  - L'expertise scientifique à destination politique, *Cahiers internationaux de sociologie*, 2003, pp. 175-183
  
- **GRECIANO P.**
  - Sur le principe de précaution en droit communautaire, *PA*, 20 mars 2001, pp. 4-7
  
- **GREVET A.**
  - Organismes génétiquement modifiés : perspectives et risques, *BDEI*, N°spécial : *Activités agricoles et protection de l'environnement*, 2001, pp. 28-30
  
- **GRIGNON C.**
  - Les modes gastronomiques à la française, *L'Histoire*, n°85, 1986, pp. 128-134
  
- **GRIGNON C. et GRIGNON Ch.**
  - Styles d'alimentation et goûts populaires, *Revue française de sociologie*, XXI, 1980, pp. 531-569
  
- **GROUPE FRANCE AGRICOLE**
  - Enquête : ingrédients et additifs au cœur des enjeux alimentaires, *Revue économique et technique de l'industrie alimentaire européenne, spécial ingrédients*, 2000, 64 p.
  - Ingrédients à finalité nutritionnelle, arômes, assaisonnements, sucres, produits sucrés, édulcorants..., *Revue économique et technique de l'industrie alimentaire européenne*, octobre 2003, 56 p.
  
- **GUYONNET J-P.**
  - La traçabilité, l'un des outils de la sécurité des aliments, in *LAHELLEC C. (coord.), Risques et crises alimentaires*, Lavoisier, 2005, pp. 161-181
  
- **HARDY J.**
  - Interactions de l'eau avec les constituants et propriétés d'hydratation des aliments : une introduction, in *Rencontres scientifiques et technologiques des industries alimentaires, Nantes 1999, Les produits alimentaires et l'eau. L'eau dans l'aliment. L'eau matière première*, TEC & DOC, 1999, p. pp. 11-35
  
- **HAXAIRE L.**
  - Casher : un nouvel enjeu économique, *Process*, juin 2001, pp. 44-46
  
- **HENNINGER J.**
  - Nouveaux débats sur l'interdiction du porc dans l'Islam, in *DIGARD J-P. et RODINSON M., Le cuisinier et le philosophe*, Maisonneuve et Larose, 1982, pp. 29-40

- **HERMITTE M-A.**
  - Relire l'ordre juridique à la lumière du principe de précaution, *Dalloz*, 2007, pp. 1518-1522
- **HERPIN M.**
  - Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps, *Revue française de sociologie*, XXIX, 1980, pp. 599-321
  - Le repas comme institution, compte rendu d'une enquête exploratoire, *Revue française de sociologie*, XXIX, 1980, pp. 503-521
- **HOELLINGER H.**
  - Les additifs, *MULTON J-L., Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, 3<sup>ème</sup> édition, TEC&DOC, 2002*, pp. 3-21
- **HUBERT A.**
  - Cuisine et politique : le plat national existe-t-il ?, *Revue des sciences sociales*, 2002, pp. 8-11
- **ICARD P.**
  - Le principe de précaution façonné par le juge communautaire, *Revue de droit de l'Union européenne*, 2005, pp. 91-112
- **JACQUOT R., MOYSE A., HELLER R. et PASCAUD M.**
  - Nutrition, *Base de données - Encyclopédie Universalis*
- **JEANNIN M.V.**
  - Sécurité et insécurité alimentaire au troisième millénaire, *GP*, 2-4 janvier 2000, Doctr., pp. 62-72
  - 1<sup>er</sup> janvier 2005 : naissance du droit alimentaire européen, *Dalloz*, 2004, p. 3057
- **JEANNIN M-V. et VIRUEGA J-L.**
  - Les conséquences du règlement (CE) n°178/2002 du 28/1/2002 sur la définition et le mode d'utilisation du lot, *OQ*, juillet 2006, pp. 21-27
- **JEGOUZO Y.**
  - Le principe de précaution ne s'appliquera qu'en cas de réelle incertitude scientifique, *Dalloz*, 2003, pp. 1843-1845
  - De certaines obligations environnementales : prévention, précaution et responsabilité, *Droit administratif*, 2005, p. 1164
- **KARAA M.**
  - Le principe d'application d'une démarche stratégique : la traçabilité totale, *1<sup>ère</sup> journée de recherche relations entre Industrie et Grande Distribution Alimentaire, jeudi 29 mars 2007, IUT d'Avignon*
- **KHAIRALLAH G.**
  - Le raisonnable en droit privé français, *RTD civ*, 1984, pp. 439-467
- **KUPFERMAN P.**
  - Le commerce équitable, véritable enjeu ou outil marketing ?, *La Tribune*, 10 février 2004, p. 20

- **LABERGE H.**
  - Histoire de la nourriture : des rôles de la préhistoire à l'abondance romaine, [En ligne] Disponible sur : [http://agora.qc.ca/reftext.nsf/Documents/Nourriture--Histoire\\_de\\_la\\_nourriture\\_des\\_rotis\\_de\\_la\\_prehistoire\\_a\\_labondance\\_romaine\\_par\\_Helene\\_Laberge](http://agora.qc.ca/reftext.nsf/Documents/Nourriture--Histoire_de_la_nourriture_des_rotis_de_la_prehistoire_a_labondance_romaine_par_Helene_Laberge)
- **LAFOND F.**
  - La création de l'autorité alimentaire européenne : enjeux institutionnels de la régulation des risques, problématiques européennes, *Notre Europe*, novembre 2001
- **LAMBERT J-L.**
  - Quelques déterminants socioculturels de consommation de viande en Europe. La « vache folle » va-t-elle renforcer la tendance à la sarcophagie et au néo-végétarisme ?, *RDR*, avril 1997, pp. 240-243
- **LASSERRE-KIESOW V.**
  - L'ordre des sources ou le renouvellement des sources du droit, *Dalloz*, 2006, pp. 2279-2287
- **LEBRETON G.**
  - Y a-t-il un progrès du droit ?, *Dalloz*, 1991, pp. 99-104
- **LECLERC V. et SHAAL B.**
  - Le goût, *La Recherche*, janvier 2002, pp. 54-57
- **LECLERQ A.**
  - Les méthodes actuelles permettent-elles de détecter, de dénombrer et de caractériser les micro-organismes tout au long de la chaîne alimentaire ?, in *LAHELLEC C. (coord.), Risques et crises alimentaires*, Lavoisier, 2005, pp. 219-244
- **LECOURT R.**
  - Le rôle du Codex Alimentarius, *RCC*, janvier-février 2003, p.41
- **LECOURT A., VEIT P., DOUSSIN J-P., SOROSTE A.**
  - Dossier spécial : le centenaire de la loi du 1er août 1905, *OQ*, novembre 2005, pp. 13-39
- **LEFEVRE A.**
  - Produits nouveaux : des années de recherche, *Science et vie*, 1<sup>er</sup> septembre 1999, pp. 126-135
- **LEGENDRE P.**
  - Ce que nous appelons le droit, *Le Débat*, 1993, pp. 107-122
- **LEGROS R.**
  - L'invitation au raisonnable, *Revue régionale de droit*, 1976, p. 6
- **LE GUILLOU D.**
  - L'agriculture biologique : garantie pour la sécurité du consommateur européen ?, *RDR*, 1<sup>er</sup> octobre 2003, pp. 519-527

- **LE MAGNEN J.**
  - La soif, *Base de données - Encyclopédie Universalis*
- **LE MESTE M. et CHIOTELLI E.**
  - Interactions entre l'eau et les autres constituants alimentaires, in *LE MESTE M., LORIENT D., SIMATOS D. L'eau dans les aliments, TEC & DOC, 2002*, pp. 21-45
- **LE PRAT M. et VERDIER L.**
  - Le Conseil d'Etat justifie l'interdiction de la mise en culture du maïs MON 810, *RDR*, mai 2008, pp. 56-59
- **LEROY J.**
  - La force du principe de motivation, in *Association Henri Capitant des amis de la culture juridique, La motivation, Actes du colloque de Limoges 1998, LGDJ, 2000*, pp. 35-46
- **LORIENT D. et TAINURIER G.**
  - Rôle de l'eau dans les réactions d'altération des aliments, in *LE MESTE M., LORIENT D., SIMATOS D., L'eau dans les aliments, TEC & DOC, 2002*, pp. 113-130
- **LORVELLEC L.**
  - GATT, agriculture et environnement, *RDR*, juin-juillet 1995, pp. 284-293
  - Le droit face à la recherche de qualité des produits agricoles et alimentaires, *RDR*, octobre 1999, pp. 463-468
- **MC MILLAN J.**
  - Qu'est-ce que la normalisation ? Normes et règles techniques et libre circulation des produits dans la Communauté, *Revue du marché Commun*, février 1985, pp. 93-98
- **MAHE L-P. et MARETTE S.**
  - L'éthique et les échanges agro-alimentaires : principes et réalités, *Economie Rurale*, septembre-octobre 2002, pp. 73-83
- **MAINGUY D.**
  - Réflexions sur la notion de produit en droit des affaires, *RTD Com*, 1999, pp. 47-61
- **MANDEVILLE B.**
  - L'autorité européenne de sécurité des aliments : un élément clef de la nouvelle législation alimentaire européenne, *RDR*, novembre 2002, pp. 565-568
  - Les contraintes liées aux nouvelles règles de sécurité sanitaire des aliments, *RDR*, avril 2003, pp. 252-259
  - Le droit à une alimentation adéquate : quelle positivité en droit français ?, *GP*, 10-11 août 2005, pp. 15-22
- **MARTIN J-G.**
  - Précaution et évolution droit, *Dalloz*, 1995, Chron., p. 299
- **MATHIEU B.**
  - Le principe de précaution. Propos introductifs, *RJE, n°spécial 2000, colloque de l'Université de Bourgogne, 27 et 28 avril 2000*

- **MATUCHANSKY C.**
  - Nutrition artificielle, *Base de données – Encyclopédie Universalis*
  
- **MENNEL S.**
  - Les connexions sociogénétiques entre l'organisation et l'organisation du temps, in *Fédération historique du Sud Ouest, Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs (actes du LIVème Congrès d'études régionales de la Fédération historique du Sud-Ouest – Brantôme, 19-20 mai 2001), Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine*, pp. 41-54
  
- **MICHEL F-X.**
  - Production biologique, de l'environnement à la qualité, *RDR*, 1<sup>er</sup> janvier 1995, pp. 25-34
  
- **MILLET J.**
  - Manger du chien ? C'est bon pour les sauvages !, *L'Homme*, 1995, n°136
  
- **MOIROUD C.**
  - Du droit de l'information du consommateur et de la démocratie, in *DE CHARRETTE H. et HELARD E., La sécurité alimentaire : entre précaution et responsabilisation, 2006*, pp. 202-209
  - Les vicissitudes de la transposition de la directive du 23 avril 1990 relative à l'utilisation confinée de micro-organismes génétiquement modifiés, *AJDA* 2007, pp. 1127-1132
  - La loi du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés : de la politique, du droit et des sciences, *AJDA*, 2008, pp. 2069-2076
  
- **MOLFESSIS N.**
  - Combattre l'insécurité juridique ou la lutte du système juridique contre lui-même, in *Conseil d'Etat, Sécurité juridique et complexité du droit, Rapport public annuel, 2006, La Documentation française*, pp. 390-406
  
- **MORVAL M.**
  - Mais où sont les repas d'antan ?, 1998  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.unites.uqam.ca/religiologiques/17web/17morval.html>>
  
- **NGO M-A.**
  - L'autorité européenne de sécurité des aliments et la mise en œuvre du principe de précaution, *RDR*, novembre 2004, Etude 4, pp. 568-573
  
- **NGUYEN THANH BOURGEAIS D.**
  - Réflexions sur deux innovations de la loi n°78-23 du 10 janvier 1978 sur la protection et l'information des consommateurs de produits et de services, *Dalloz*, 1979, Chr. III
  
- **NOVILLE C.**
  - La lente maturation jurisprudentielle du principe de précaution, *Dalloz*, 2007, pp. 1515-1517
  - Principe de précaution et gestion des risques de l'environnement et en droit de la santé, *PA*, 30 novembre 2000, pp. 39-50
  
- **NOUSSAIR Ch., ROBIN S. et RUFFIEUX B.**
  - Comportement des consommateurs face aux aliments « avec OGM » et « sans OGM » : une étude expérimentale, *Economie Rurale*, novembre-décembre 2001, pp. 30-41

- **OLSZAK N.**
  - Le vin et les indications géographiques dans la loi relative au développement des territoires ruraux, *GP*, octobre 2005, pp. 3-8
  - Les nouveaux règlements européens sur les appellations d'origine et indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties, *RDR*, mai 2006, pp. 9-11
  - Actualité du droit des signes d'origines et de qualité (appellations d'origine, labels), *Propriété Industrielle*, juin 2006, pp. 19-22
  - Actualité du droit des signes d'origines et de qualité (indications géographiques, labels), *Propriété Industrielle*, septembre 2007, pp. 6-10
  - La politique communautaire des signes de qualité et d'origine, Congreso internacional sobre el desarrollo sostenible, 10 décembre 2008  
[En ligne] Disponible sur  
<[http://centre-unioneurop.univ-paris1.fr/IMG/pdf/Burgos\\_2008\\_\\_Olszak\\_\\_1\\_.pdf](http://centre-unioneurop.univ-paris1.fr/IMG/pdf/Burgos_2008__Olszak__1_.pdf)>
  - Prix du lait : les maux de la concurrence peuvent-ils être guéris par les mots ?, *RDR*, novembre 2008, p. 4
  - L'entreprise viticole et la nouvelle OCM vitivinicole - Les éléments favorables à une démarche individuelle d'entreprise, *RDR*, janvier 2009, pp. 90-94
  - Le goût des vins AOP et IGP : description et contrôle des caractéristiques organoleptiques, *RDR*, mars 2009, pp. 15-20
  
- **ORDRE NATIONAL DES PHARMACIENS**
  - Réflexions sur la création et le fonctionnement d'un site internet dans le cadre d'une activité officinale, mars 2007, 12 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[http://www.ordre.pharmacien.fr/Actualites/frame\\_news1.asp?actu\\_id=748](http://www.ordre.pharmacien.fr/Actualites/frame_news1.asp?actu_id=748)>
  
- **OST F. et VAN DE KERCHOVE M.**
  - Le jeu de l'interprétation en droit : contribution à l'étude de la clôture du langage juridique, *Archives de philosophie du droit*, 1982, pp. 395-409
  
- **PERELMAN C.**
  - L'interprétation juridique, in *L'interprétation dans le droit*, *Archives de philosophie du droit*, Sirey, N°17, 1972, pp. 35 et s.
  - L'usage et l'abus des notions confuses, in *Logique et analyse*, *Publication trimestrielle du Centre national belge de recherches de logique*, *Nauwelaerts printing*, mars 1978, pp. 3-17
  - Le raisonnable et le déraisonnable en droit, in *Formes de rationalité en droit*, *Archives de philosophie du droit*, Sirey, N°23, 1978, pp. 35-42
  
- **PETIT C.**
  - Les règles de sécurité alimentaire : de l'influence de la réglementation sanitaire sur les productions alimentaires et animales, *RDR*, janvier 2007, pp. 37-46
  
- **PETIT Y.**
  - L'autorité européenne de sécurité des aliments et la nouvelle approche alimentaire communautaire, *JTDE*, 2002, pp. 209 et s.
  
- **PIATTI M-Ch.**
  - L'appellation d'origine. Essai de qualification, *RTD Com.*, 1999, pp. 557-581



- **PICOD F.**
  - Le consommateur européen, in *DUBOUIS L. (sous la direction de), L'Union européenne, La Documentation française, 2004*, pp. 197-2001
- **PIGNAULT J. et SOHIER L.**
  - Conception des unités de production ou de transformation, *Base de données -Techniques de l'ingénieur*
- **PIGNEROL B.**
  - Responsabilité et socialisation du risque, *AJDA*, 2005, pp. 2211-2215
- **PITAU Ch.**
  - Signes distinctifs de qualité : l'articulation du droit interne et de la réglementation communautaire, *RDR*, octobre 1996, pp. 369-372
- **POIRIER R.**
  - Rationalité juridique et rationalité scientifique, in *Formes de rationalité en droit, Archives de philosophie du droit, Sirey, N°23, 1978*, p. 23
- **POLLAUD-DULIAN F.**
  - A propos de la sécurité juridique, *RTD Civ.*, 2001, pp. 487-504
- **POULAIN B.**
  - Raisonnement juridique et logique juridique, in *La logique du droit, Archives de philosophie du droit, Sirey, N°11, 1966*, p. 2-7
  - Droit et pratiques religieuses : le cas des viandes, in *BRANLARD J-P., Droit et gastronomie. Aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands, Gualino Editeur, 1999*, pp. 229-247
- **POULAIN J-P.**
  - L'essence et la saveur, *Autrement*, n°149, 1994, pp. 140-147
  - Le goût du terroir à l'heure de l'Europe, *Ethnologie française*, XXVII, 1997, pp. 18-26
  - La modernité alimentaire : pathologies ou mutations sociales ?, *Cahiers de nutrition et de diététique*, n°33, 1998, pp. 351-358
  - Les mutations contemporaines des pratiques alimentaires, *Lettre scientifique de l'Institut français pour la nutrition*, n°64, 1999, pp. 1-12
- **PUTMAN E.**
  - Le pouvoir modérateur du juge en droit civil français, *RTD Civ.*, 2005, p. 880
- **PUY F.**
  - La notion de logique juridique, in *La logique du droit, Archives de philosophie du droit, Sirey, N°11, 1966*, pp. 239-253
- **RAFFI R.**
  - La communication sur les risques alimentaires dans le droit européen et dans le droit français, *PA*, 29 septembre 2006, pp. 6-9
  - L'évaluation des risques alimentaires dans le droit européen et le droit français : la traçabilité des denrées alimentaires, *PA*, 23 février 2007, pp. 4-7

- **RAINELLI P.**
  - L'image de la viande de porc en France. Attitudes des consommateurs, *Courrier de l'Environnement de l'Institut national de la recherche agronomique*, février 2001.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.inra.fr/dpenv/rainec42.htm>>
- **RETTNER S.**
  - Traçabilité et protection alimentaire, *Droit et Patrimoine*, mai 2001, pp. 92-107
- **RIBIERE C.**
  - Edulcorants intenses, in *MULTON J-L., Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, 3<sup>ème</sup> édition, TEC&DOC, 2002*, pp. 327-355
- **RIP A. et GROENEWEGEN P.**
  - Les faits scientifiques à l'épreuve de la politique, in *CALLON M., La science et ses réseaux. Genèse et circulation des faits scientifiques, La Découverte, 1989*, pp. 149-174
- **ROGY C.**
  - Relations entre l'AESA et les instances des Etats membres accomplissant des tâches analogues, in *LAHELLEC C. (coord.), Risques et crises alimentaires, Lavoisier, 2005*, pp. 117-124
- **ROMI R.**
  - Codex Alimentarius : de l'ambivalence à l'ambiguïté, *RJE*, 2001, pp. 201-214
  - La loi OGM : du grain à moudre pour les avocats et leurs assurances, *Droit de l'environnement*, juin 2008, p. 3
- **ROUYERE A.**
  - Principe de précaution et responsabilité civile des personnes publiques, *Dalloz*, 2007, pp. 1537-1541
- **ROZIN E.**
  - Saveurs pour tous, in *BESSIS S., Mille et une bouches – cuisines et identités culturelles, Autrement, 1995*, pp. 148-154
- **SALMON J.**
  - Le concept de raisonnable en droit international public, in *Mélanges Paul Reuter, Le droit international, unité et diversité, Pédone, 1981*, pp. 447-448
- **SCALLA R.**
  - Y a-t-il des risques spécifiques liés à la consommation d'aliments issus de plantes transgéniques ?, in *INRA, OGM à l'INRA, Environnement, agriculture et alimentation, INRA, 1998*, pp. 97-99
- **SCHLIENGER J-L.**
  - Aliments : prise alimentaire, *Base de données – Encyclopédie Universalis*
- **SCHMITTER C.**
  - Sécurité des aliments. La gestion des crises de la Communauté européenne et les Etats membres, *JTDE*, mai 2000, pp. 97-105

- **SCHONNEJANS E. et VERDIER L.**
  - Du risque potentiel des OGM aux responsabilités envisageables, *BDEI, N°spécial : Activités agricoles et protection de l'environnement*, 2001, pp. 31-37
  
- **SEYNAVE R-L.**
  - Problèmes d'éthique, in *LAHELLEC C. (coord.), Risques et crises alimentaires*, Lavoisier, 2005, pp. 371-388
  
- **SIANI G.**
  - L'exotisme alimentaire, *Problèmes économiques*, 25 août 1999, pp. 11-15
  
- **SIMATOS D.**
  - Propriétés de l'eau dans les produits alimentaires : activité de l'eau, diagrammes de phases et d'états, in *LE MESTE M., LORIENT D., SIMATOS D., L'eau dans les aliments*, TEC&DOC, 2002, pp. 49-79
  
- **SIMON-CAYLA J.**
  - Les eaux destinées à l'alimentation humaine, *RDSS*, 1989, pp. 424-426
  
- **SOROSTE A.**
  - La gestion des crises alimentaires, *OQ*, décembre 1999, pp. 9-11
  - Traçabilité dans l'agro-alimentaire, *OQ*, janvier 2002, pp. 11-14
  - Eau destinée à la consommation humaine, *OQ*, février 2002, pp. 2-4
  - Sécurité des aliments : nouveau règlement communautaire, *OQ*, mars 2002, pp. 11-14
  - Paquet hygiène : des mesures complémentaires ont été adoptées au niveau communautaire (1<sup>ère</sup> partie), *OQ*, janvier 2006, pp. 13-20
  - Paquet hygiène : des mesures complémentaires ont été adoptées au niveau communautaire (2<sup>ème</sup> partie), *OQ*, février 2006, pp. 14-21
  - Principe de précaution et responsabilité dans le domaine alimentaire, *OQ*, novembre 2001, pp. 2-5
  - Sécurité alimentaire et sécurité des aliments, *OQ*, octobre 2006, pp. 5-6
  - L'Autorité européenne de sécurité des aliments, *OQ*, octobre 2006, pp. 14-18
  - Cinquantenaire du Traité de Rome : les principaux apports en matière de droit de l'alimentation, *OQ*, mai 2007, pp. 15-20
  - Sécurité sanitaire des aliments : quelques éclairages, *OQ*, juin 2009
  
- **SOUSA-SANTOS F.**
  - Structures du commerce équitable, *Concurrence et consommation*, Décembre 2007, pp. 73-75
  
- **SPINNLER H-E.**
  - Technologies de transformation des produits agroalimentaires, *Base de données - Techniques de l'ingénieur*
  
- **SYLVANDER B.**
  - Origine géographique et qualité des produits : approche économique, *RDR*, novembre 1995, Actes du colloque sur le thème Indications géographiques et produits alimentaires, Nantes, 22 et 23 juin 1995, pp. 465-473

- **TAISNE A-F.**
  - Commerce éthique, commerce équitable : un engagement citoyen inéluctable ?, *CCC*, mai-juin 2001, pp. 32-34
- **THIS H.**
  - Allergies alimentaires, *Pour la science*, 1<sup>er</sup> mars 2001, p. 7
- **THOUVENOT C.**
  - Terroirs, aliments et mangeurs au fil de l'histoire, in *GIACHETTI I., Identités des mangeurs, images des aliments, Polytechnica, 1996*, pp. 55-89
- **TIXIER G.**
  - La règle de reasonableness dans la jurisprudence anglo-américaine, *RDP*, 1996, pp. 276-298
- **TREMOLIERES J.**
  - Dénutrition, *Base de données – Encyclopédie Universalis*
- **TRYSTRAM G.**
  - Automatisation et procédé industriel agroalimentaires, *Base de données - Techniques de l'ingénieur*
- **VALCESCHINI E.**
  - La politique de la qualité agro-alimentaire dans le contexte international, *Economie Rurale*, 2000, pp. 30-41
- **VEIT P.**
  - La réforme du droit européen de la sécurité des aliments, *OQ*, septembre 2004, pp. 15-23
- **VERDIER L.**
  - OGM et responsabilité : les enjeux du projet de la loi OGM, *Droit de l'environnement*, 2006, pp. 390-392
- **VIATTE J.**
  - L'autorité des motifs de jugement, *GP*, 1978, Tome 1, Doctr., pp. 84-86
- **VINEY G.**
  - Principe de précaution et responsabilité civile des personnes privées, *Dalloz*, 2007, pp. 1542-1545
- **VITAUX J.**
  - Grimod de la Reynière, l'inventeur du journalisme et des guides gastronomiques, [En ligne] Disponible sur : <<http://www.canalacademie.com/Grimot-de-la-Reyniere-l-inventeur.html>>
  - Les ordres et la gastronomie, [En ligne] Disponible sur : <<http://www.canalacademie.com/Les-Ordres-religieux-et-la.html>>
- **VOLATIER J.-L.**
  - Alimentation : moderne ou traditionnelle ?, *Sciences humaines*, 1<sup>er</sup> juillet 1998, pp. 34-37
- **WAL J-M.**
  - Les aliments transgéniques n'entraînent-ils pas des problèmes d'allergie ?, in *INRA, OGM à l'INRA, Environnement, agriculture et alimentation, INRA, 1998*, pp. 100-101

- **WAN DER WERF H.**
  - Evaluer l'impact des pesticides sur l'environnement, *Courier de la Cellule Environnement de l'INRA*, août 1997
  
- **WROBLEWSKI J.**
  - L'interprétation en droit : théorie et idéologie, in *L'interprétation dans le droit, Archives de philosophie du droit, Sirey, N°17, 1972*, p. 53.
  
- **ZENATI-CASTAING F.**
  - La motivation des décisions de justice et les sources du droit, *Dalloz*, 2007, pp. 1553-1560
  
- **ZHOU H-R.**
  - Le test de la personne raisonnable en responsabilité civile, *Revue du barreau*, Automne 2001

## V . ARTICLES

### 2 . La qualification juridique des produits frontières

---

- **ANDRE J-C., GUILLOU S-A., MOYSSAN M. et SAINT-JALMES G.**
  - Les dispositions applicables aux allégations nutritionnelles et de santé à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2007, *La Lettre Aliments, Cosmétiques et Aliments*, pp. 5-8  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.ddg.fr/documents/newsletter/La-Lettre-DDG-55.pdf>>
- **ANTON R.**
  - Compléments alimentaires : miracle ou arnaque ?, 26 septembre 2007  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.canalacademie.com/Complements-alimentaires-miracle.html?var\\_recherche=aliment](http://www.canalacademie.com/Complements-alimentaires-miracle.html?var_recherche=aliment)>
- **ARHEL P.**
  - Pratiques mises en œuvre dans le secteur des produits cosmétiques et d'hygiène corporelle, *PA*, 18 juin 1997, pp. 13-15
  - Vente exclusive en pharmacie de produits cosmétiques et d'hygiène corporelle, *PA*, 6 février 1998, pp. 22-24
- **ASTRUC C.**
  - Les adeptes de l'allégé : des gourmands soucieux de leur santé, *LSA Le journal du grand commerce*, 15 janvier 2004, pp. 42-47
- **AUBRIL S., RISTE C., BICARD D.**
  - Le piège des allégations santé, *LSA Le journal du grand commerce*, 19 septembre 2002, pp. 38-39
- **AUBY J-M.**
  - La notion de médicament en droit pharmaceutique, *JCP Ed.G.*, 1962.I.1708
- **AUDET G. et VANDAELE S.**
  - Disease, illness, sickness, pathology : faut-il en faire une maladie ?, 2001  
[En ligne] Disponible sur :  
<<https://papyrus.bib.umontreal.ca/jspui/bitstream/1866/1452/1/Vol14no42003.pdf>>
- **AUJAY K., BISETTI N., BAUDET C.**
  - Les aliments santé, *Alternative santé*, 1<sup>er</sup> juin 1999, pp. 19-31

- **AZEMA J.**
  - Grandes surfaces et monopole pharmaceutique ou la résurrection du médicament par nature, *Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens*, mars 1986, p. 120
  - Rapport de synthèse, *Revue générale de droit médical*, 2006, n°19, pp. 229-232
- **BAELDE D.**
  - *Demain. La beauté dans l'assiette ?*, CCC, décembre 2008, pp. 17-20
- **BASSET F.**
  - Dossier ingrédients santé, *AIA*, avril-mai 2003, pp. 37-75
- **BASSET F. et MILLET P.**
  - Complément alimentaire : un statut à part, *AIA*, septembre 1999, pp. 32-39
- **BAYLE N.**
  - La grande invasion des aliments santé, *L'Usine nouvelle*, juin 2000, pp. 38-40
- **BELLISLE F.**
  - Aliments fonctionnels : les fonctions cognitives, les comportements et l'humeur sont-ils susceptibles d'être affectés par les choix alimentaires ?, *Cahiers de nutrition et de diététique*, février 2000, p. 1
- **BERNARDEAU L.**
  - Etiquetage et langue française : les enseignements de l'arrêt Casino, *CCC*, juillet 2001, Chron. n°10, pp. 4-5
- **BERNAYS J. et HAUSER C.**
  - La définition juridique du médicament, *JCP Ed. G*, 1958.I.1456
- **BERTA J-L.**
  - Dossiers industriels. Quels changements jusqu'à l'avis de l'AFSSA ?, *Britta Nutrition*, mai 2002
- **BERTHET-MAILLOLS E. et MILCHIOR R.**
  - A propos de la directive communautaire du 6 novembre 2001. Le Code communautaire des médicaments : une avancée de l'Europe du médicament, *Cahiers du droit de l'entreprise*, 2002, pp. 15-16
- **BERTOLASO S.**
  - L'utilisation de la langue française : protection réelle ou illusoire du consommateur ?, *PA*, 19 février 1997, n°22, pp.17-24
- **BESANCON P.**
  - Effets bénéfiques pour la santé des fruits et légumes, in *BESANCON P. (coord.), Alimentation méditerranéenne et santé : actualités et perspectives*, Libbey Eurotext, 2000, pp. 99-108
- **BICHARD D.**
  - Unilever prépare la margarine anticholestérol, *LSA Le journal du grand commerce*, 28 janvier 1999, pp. 28-29

- **BOCQUER A. (coord.)**
  - Alimentation du nourrisson et de l'enfant en bas-âge. *Réalisation pratique, Archives de pédiatrie*, 2003, n°10, pp. 76-81
  
- **BOIN G. et BROSES A.**
  - Le règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé, *Legicom*, 1<sup>er</sup> mars 2007, pp. 37-46
  
- **BONNEAU L.**
  - Examen critique de la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1998 relative à la veille sanitaire, *GP*, 23-24 octobre 1998, p. 35
  
- **BOUGNOUX P., CORPET D., GERBER M.**
  - Acides gras alimentaires et cancérogenèse, in *RIBOLI E. (coord.), Alimentation et cancer, TEC & DOC, 1996*, pp. 281-314
  
- **BOURGEAUX J.**
  - Les enjeux de la définition du médicament sur les stratégies de distribution, *Revue générale de droit médical*, 2006, n°19, pp. 181-193
  
- **BOURGOIGNIE T. et FRASELLE N.**
  - La santé des personnes et la politique communautaire de protection des consommateurs à l'épreuve du marché intérieur, *Annales de droit de Louvain*, 1993, pp. 195-206
  
- **BOURLIOUX P. et TURCK D.**
  - *Alicaments : l'Europe légifère pour protéger les consommateurs*, 26 août 2007  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.canalacademie.com/Alicaments-l-Europe-legifere-pour.html?var\\_recherche=aliment](http://www.canalacademie.com/Alicaments-l-Europe-legifere-pour.html?var_recherche=aliment)>
  
- **BOUVERESSE A.**
  - Relations entre denrée alimentaire et médicament, *Europe*, août-septembre 2005, p. 20
  
- **BOUZAT P.**
  - Produits pharmaceutiques ou pseudo-pharmaceutiques dans les grandes surfaces, *RTD Com*, octobre-décembre 1987, pp. 598-600
  - Additifs pouvant être utilisés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, *RTD Com*, 1990, p. 499
  - La notion de médicament, *RTD Com*, 1992, p. 499
  
- **BRACK M.**
  - *Compléments alimentaires. Quelle est la juste dose et comment peut-on optimiser les effets de leurs apports ?*, 26 juin 2008, pp. 12-13  
[En ligne] Disponible sur :  
<http://www.complementalimentaire.org/public/spec/upload/DP260608%20juste%20dose%20V&M.186.pdf>



- **BRAESCO V.**
  - La nouvelle réglementation des allégations nutritionnelles et de santé, Objectif Nutrition, Juin 2009, pp. 3-9  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.institutdanone.org/comprendre/publications/objectif\\_nutrition/pdf/on92.pdf](http://www.institutdanone.org/comprendre/publications/objectif_nutrition/pdf/on92.pdf)>
- **BRANLARD J-P.**
  - Les allégations alimentaires - Produits de confiserie, pâtisserie et chocolaterie (approche juridique), OQ, décembre 2001
- **BREBAN Y. et BESLAY N.**
  - De la vente de médicaments autorisés sur internet à l'officine électronique, GP, 23 juillet 1999, pp. 23-26
- **CADEAU E. et RICHEUX J-Y.**
  - Le juge communautaire et le médicament, PA, 15 janvier 1996, p. 4
- **CAILLIAU J.**
  - Les aliments santé doivent faire leurs preuves, L'Usine nouvelle, 13 avril 2000, pp. 52-53
- **CALVO J.**
  - La définition européenne du médicament, PA, 17 juillet 1987, p. 30
  - La vitamine C constitue-t-elle un médicament ?, PA, 17 juin 1987, p. 11
  - Médicament : notion à contenu variable ?, GP, 28-30 juin 1987, Doctr. 4
  - L'abus de pensée dominante : la dermo-cosmétologie à l'épreuve du feu, PA, 1<sup>er</sup> février 1995, pp. 19-22
  - Distribution sélective : les chemins de l'espoir français et communautaire, PA, 2 juillet 1997, pp. 10-15
- **CAMBOU J-P., FERRIERES J. et RUIDAVETS J-B.**
  - Régime méditerranéen et morbidité cardio-vasculaire, Cahier de Nutrition et de Diététique, n°31, 1996, pp. 213-217
- **CAMPION M-D. et VIALA G.**
  - A la frontière du médicament : les dispositifs médicaux dans l'Union européenne, GP, 12-13 juillet 1995, p. 31
  - La nouvelle législation des « produits biologiques » à effet thérapeutique, PA, 27 novembre 1996, p. 11
- **CANGUILHEM G.**
  - Le normal et le pathologique, in *La connaissance de la vie*, Vrin, 1967
- **CARTOU E.**
  - Des potards, des potions, des patients : la pharmacie devant le droit communautaire, PA, 14 août 1991, pp. 20 et s.
- **CAYLA J-S.**
  - Limitations du commerce des produits alimentaires pour protéger la santé des consommateurs, RDSS, avril-juin 2000, pp. 334-339
- **CERATI-GAUTHIER A. et BRUNENGO-BASSO S.**
  - Compléments alimentaires et sécurité des consommateurs, JCP Ed. E., 28 juin 2007, pp. 18-22

- **CHABERT-PELTAT C. et RUANO-CICUENDEZ M-R.**
  - Le régime juridique des alicaments ou les aliments santé : un statut hybride, *GP*, 24 juillet 1999, pp. 1087 et s.
  
- **CHAILLOUX C.**
  - Trop sucré ou trop salé ? Le projet de règlement communautaire sur les allégations nutritionnelles et de santé, *CCC*, juillet 2005, Focus 47, p. 4
  
- **CHALENCON G.**
  - Les marchés de l'aliment-santé : croissance assurée mais incertitudes de positionnement, *AGIA Alimentation*, 21 novembre 1996, p. spéciale P&M 1-4
  
- **CHALTIEL F.**
  - La libre circulation des médicaments : développements récents, *PA*, 27 octobre 2005, pp. 11-18
  
- **CHAVRIER G.**
  - Légalité de la suspension de produits qualifiés de médicaments par l'AFSSAPS et de complémentaires alimentaires dans d'autres Etats membres, *JCP Ed. A*, 2003.I.1260
  
- **CHEMTOB-CONCE M-C.**
  - Le nouveau cadre réglementaire des allégations nutritionnelles et de santé, *GP*, 6 avril 2007, pp. 78-51
  - Définition juridique du médicament : les précisions de la jurisprudence relatives à la qualification de médicament et à l'application de la règle supplétoire, *PA*, 6 mai 2009, pp. 9 et s.
  
- **CLAISSE Y.**
  - Le droit et la langue française, *PA*, 22 avril 1994, pp.19-25
  
- **CLAPHAM N.**
  - La santé ? oui, mais avec plaisir !, *Process alimentaire*, septembre 2002, pp. 12-23
  - Messages nutritionnels : beaucoup de marketing, peu de science, *Process alimentaire*, septembre 2002, pp.18-20
  
- **CLEMENT C.**
  - La notion de médicament en droit communautaire de la santé, *PA*, 27 janvier 1995, p. 19
  - Le droit du médicament après la jurisprudence Cantoni du 15 novembre 1996, *PA*, 9 mai 1997, pp. 7-10
  
- **CONSEIL SCIENTIFIQUE DE L'AGENCE DU MEDICAMENT**
  - Les produits frontières et les aliments porteurs d'allégations santé, *Cahier de Nutrition et de Diététique*, n°33, 1998, pp. 283-292
  
- **CORPET E.**
  - Aliments fonctionnels et réduction du risque de développer un cancer, in *ROBERFROID M.B. (coord.), Aliments fonctionnels, TEC & DOC*, 2002, pp. 357-423
  
- **CRISTAU B. et VIALA G.**
  - La vitamine C est-elle un médicament ?, *PA*, mai 1992, pp. 9-16

- **DAVIDSON O. et GENESTE B.**
  - Regard sur la définition jurisprudentielle du médicament et des produits « frontière », *Revue générale de droit médical*, 2006, n°19, pp. 125-172
  
- **DEBOYSER P.**
  - Développements récents du droit communautaire relatif aux médicaments, *REDC*, 1994, p. 39
  
- **DE BROSSES A.**
  - Aliments santé : les dispositions légales à connaître avant de lancer une communication santé, *RIA*, septembre 2001, p.114
  - Ce qu'il faut savoir pour éviter les pièges de l'étiquetage nutritionnel, *RIA*, mars 2002, p. 102
  - Les allégations nutritionnelles fonctionnelles, *RIA*, décembre 2002, p. 78
  
- **DEBUE-BARAZER C.**
  - Le médicament : 1803-1940, mars 2003, 7 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.ordre.pharmacien.fr/upload/Syntheses/164.pdf>>
  
- **DECOCQ G.**
  - Les interdictions de la publicité et de la vente de médicaments par l'Internet peuvent être justifiées par la nécessité de protéger la santé publique, *Communication Commerce Electronique*, Mai 2004, Com. 61
  
- **DELETRAZ M. et VIALA G.**
  - Pharmacies et parapharmacies, *RDSS*, pp. 727-740
  
- **DELGROOTE D. et MARTIN A.**
  - Les allégations santé, du droit à la santé publique : le visa PP face à l'Europe, *Cahiers de nutrition et de diététique*, avril 2003, pp. 105-113
  
- **DELMAS SAINT-HILAIRE J-P.**
  - Monopole de vente des pharmaciens : contributions de l'Assemblée plénière de la Cour de cassation à l'essor de la notion de médicament...par indétermination de la loi, *Revue de sciences criminelles*, 1990, pp. 563-565
  
- **DENIS A.**
  - *Fixation de quantités maximales en vitamines et minéraux pour les compléments alimentaires*, 26 juin 2008, pp. 8-12  
[En ligne] Disponible sur :  
<http://www.complementalimentaire.org/public/spec/upload/DP260608%20juste%20dose%20V&M.186.pdf>
  
- **DESCLOS C.**
  - Le marché des compléments alimentaires, *AGIA Le mensuel*, 1<sup>er</sup> septembre 2003, pp. 25-29
  
- **DEVAUX A.**
  - L'alimentation à l'origine de deux cancers sur cinq !, *Comprendre et Agir*, n°64, 2002, p. 25

- **DIDIERJEAN-JOUVEAU C.**
  - *Le lait de maman, le meilleur des aliments !*, 26 août 2007  
[En ligne] Disponible sur :  
<[http://www.canalacademie.com/Le-lait-de-maman-le-meilleur-des.html?var\\_recherche=aliment](http://www.canalacademie.com/Le-lait-de-maman-le-meilleur-des.html?var_recherche=aliment)>
  
- **DILLEMANN G.**
  - Les problèmes posés par l'application pratique de l'article L. 511 du Code de la santé publique aux aliments diététiques, *JCP Ed. G.*, 1974, I.II.
  
- **DILLEMANN G. et MICHEL M-E.**
  - La réception des pharmaciens en France à la Révolution à l'application de la loi du 21 germinal an XI, *Revue d'Histoire de la Pharmacie Paris*, 1984, vol. 31, pp. 42-61
  
- **DILLEMANN G. et PLAT M.**
  - Considération sur les définitions scientifiques et juridiques des éléments constitutifs du médicament, *Dalloz*, 1963, Chron. XXX, p. 31
  
- **DONTENWILLE H.**
  - Le médicament à l'épreuve de l'Europe, *Dalloz*, 1992, pp. 305-311
  
- **ESPESSON-VERGEAT B.**
  - Propos introductifs, *Revue générale de droit médical*, 2006, n°19, pp. 109-113
  - Les enjeux de la définition du médicament et des produits « frontière » sur les stratégies de distribution, *Revue générale de droit médical*, 2006, n°19, pp.195-227
  
- **FAURAN B.**
  - La Cour de Justice des communautés et la définition du médicament, *GP*, 16-17 septembre 1992, Doctr. 27
  
- **FIESS M.**
  - Innovation : la nutrition prend sa place, *RIA*, 10-23 avril 1995, pp. 25-26
  - Les aliments santé sont-ils pour demain ?, *RIA*, 9-12 octobre 1995, pp. 71-75
  
- **FLYNN A., MOREIRAS O., STEHLE E., FLECHTER R-J., MULLER D-J., ROLLAND V.**
  - *Vitamins and minerals : a model for sale addition to foods*, *European Journal of Nutrition*, avril 2003, pp. 118-130
  
- **FOUASSIER E.**
  - L'influence de la jurisprudence européenne sur la définition française du médicament, *RDSS*, avril-juin 1997, pp. 301-315
  - Du parasitisme en matière de parapharmacie, *Dalloz*, 1999, p. 661
  - Le cadre général de la loi du 21 Germinal AN XI, mars 2003, 5 p.  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.ordre.pharmacien.fr/upload/Syntheses/214.pdf>>
  - La vitamine C et les plaideurs : un feuilleton à épisodes, *PA*, 18 juillet 2008, pp. 3-16

- **FOUASSIER E. et VAN DEN BRINK H.**
  - La notion jurisprudentielle de médicament, *Revue générale de droit médical*, 1999, p. 57
  - A la frontière du médicament : compléments alimentaires, alicaments, cosmétiques internes, *Revue générale de droit médical*, 2003, pp. 93-107
  
- **FOUASSIER E. et VION D.**
  - La définition du médicament et le principe de légalité des délits et des peines, *JCP. Ed. G.*, 1997.II.22836
  
- **GALLOUX J-C.**
  - Projet de loi portant diverses dispositions d'adaptation au droit communautaire dans le domaine du médicament, *RTD Com*, 2007, p. 59
  - Loi n°2007-248 du 26 février 2007 portant diverses dispositions d'adaptation au droit communautaire dans le domaine du médicament, *RTD Com*, 2007, p. 518
  
- **GATTEGNO I.**
  - Aliments fonctionnels : les ingrédients qui séduisent, *RIA*, juillet-août 1997, pp. 30-35
  - Gros plan sur... les substituts de repas, *RIA*, septembre 1998, p. 33
  
- **GERARD P.**
  - Comment évaluer les aliments santé ?, *Actualités pharmaceutiques*, 1999, n°376, pp. 41-46
  
- **GERVASONI S.**
  - Définition légale du médicament et monopole pharmaceutique : les raisons du choix français. *Les nouvelles pharmaceutiques*, juin 1996, p. 216
  
- **GRAVIER J.**
  - Retour à la case départ, *L'Officiel*, décembre 2001, n° 86
  
- **GRELIER-LENAIN C.**
  - Allégations santé, *GP*, 23-27 mai 1999, pp. 9 et s.
  - La nouvelle recommandation du Bureau de Vérification des Publicités, *GP*, 16 mai 2003, pp. 9-13
  - La publicité des produits alimentaires, *GP*, 21-23 novembre 2004, pp. 3-4
  - Les allégations cosmétiques en Europe, *GP*, 1<sup>er</sup> mars 2007, pp. 57-63
  - Le règlement européen concernant les allégations nutritionnelles et de santé, *GP*, 30 novembre 2007, pp. 6-10
  
- **GROUPE FRANCE AGRICOLE**
  - Ingrédients : la santé booste l'innovation, *Revue économique et technique de l'industrie alimentaire européenne, numéro spécial*, septembre 2002, 53 p.
  
- **HENRY C.**
  - La notion de prévisibilité en matière de législation sur la notion de médicament, *JCP Ed.G.*, 1997.II.22836
  
- **HERON-ESTOUR V.**
  - Les produits à allégation de santé, *Droit & Patrimoine* n°111, janvier 2003

- **HUBERT A.**
  - Alimentation et santé : la science et l'imaginaire, *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 2000, pp. 353 et s.
  
- **HUMIERE J.**
  - Un aperçu de la législation communautaire relative à l'étiquetage des denrées alimentaires, *L'Observateur de Bruxelles*, 1<sup>er</sup> mars 2006, pp. 6-10
  
- **HURET H.**
  - L'illusion du light, *Psychologies*, 1<sup>er</sup> mai 2003, pp. 170-176
  
- **JOLY P.**
  - Le médicament de demain, *Bulletin de l'Ordre des Médecins*, décembre 1998, pp. 342-353
  - Les allégations santé, *INC Hebdo*, octobre-novembre, 2005, n°1362
  
- **KASSEL D.**
  - La pharmacie au grand siècle : image et rôle du pharmacien au travers de la littérature, IV<sup>ème</sup> rencontre d'histoire de la médecine et des représentations médicales dans les sociétés anciennes, Université Reims-Champagne-Ardenne, Troyes, 20-21 janvier 2006, 13 p.  
[En ligne] Disponible sur : <[www.ordre.pharmacien.fr/upload/Syntheses/226.pdf](http://www.ordre.pharmacien.fr/upload/Syntheses/226.pdf)>
  
- **KOUBI G.**
  - Le médicament devant le juge administratif. Emballage juridique ou produit scientifique ?, *AJDA*, 20 juin 1991, pp. 420-431
  
- **KREMER MARIETTI A.**
  - Les concepts de normal et de pathologique depuis Georges CANGUILHEM, 2000  
[En ligne] Disponible sur : <<http://dogma.free.fr/txt/AKM-Normpath.htm>>
  
- **LAHLOU S.**
  - Des aliments tu feras ta médecine : Hippocrate revisité, *Cahiers de nutrition et de diététique*, 1999, pp. 108-113
  
- **LAI M.**
  - Les produits alimentaires, *Revue du Droit de l'Union Européenne*, 1<sup>er</sup> janvier 2006, pp. 149-150
  
- **LAMBERT J-L.**
  - Evolution de la consommation de produits allégés en France, *Cahiers de nutrition et diététique*, n°34, 1994, pp. 147-150
  
- **LAMBERT M. et VIALA G.**
  - L'affaire Cantoni contre France, *PA*, 28 février 1997, pp. 19-24
  
- **LANGLER-DANYSZ P.**
  - Les compléments alimentaires répondent-ils à un besoin ?, *RIA*, mai 2000, pp. 35-39
  
- **LAUDE A.**
  - Les compléments alimentaires, *Droit 21*, 8 février 2001

- **LE BAIL-COLLER V.**
  - Les allégations « physiologiques et de santé » relatives aux produits alimentaires. Commentaires des travaux du Codex Alimentarius, *Cahier de nutrition diététique*, 1998, pp.15-18
  
- **LE BIGOT S.**
  - *Vers un statut juridique des compléments alimentaires (1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> parties)*, Lexbase Hebdo – Editions Affaires, 26 juin 2003, n°76 et 77
  
- **LE BIGOT S. et MEIMOUN-HUGLO D.**
  - La publicité et les allégations pour les compléments alimentaires, *Lexbase Hebdo*, 27 janvier 2005
  
- **LEBOULENGER S.**
  - Bruxelles part en guerre contre les allégations santé, *L'Usine nouvelle*, 13 février 2003, pp. 14 et s.
  - Les compléments alimentaires aiguissent les appétits, *L'Usine nouvelle*, 19-25 février 2004, pp. 32 et s.
  - Les Français buttent sur les étiquettes, *LSA Le magazine de la grande consommation*, 1<sup>er</sup> septembre 2005, p. 46 et s.
  
- **LECA A.**
  - Pour en finir avec le médicament ? Et retrouver la pharmacie, *Revue générale de droit médical*, 2005, pp. 139-163
  
- **LECERF J-M.**
  - Les enjeux d'un apport *adapté ou non en vitamines et minéraux. Les moyens de déceler les causes et situations de déficit*, 26 juin 2008, pp. 4-7  
[En ligne] Disponible sur :  
<<http://www.complementalimentaire.org/public/spec/upload/DP260608%20juste%20dose%20V&M.186.pdf>>
  
- **LEMEYRIE C.**
  - Alicament, aliment miracle ?, *Psychologies*, 1<sup>er</sup> janvier 2001, pp. 112-116
  
- **LE ROUX S.**
  - Diététique : le fief des marques nationales, *LSA Le journal du grand commerce*, 3 juillet 1997, p. 59
  
- **LETACONNOUX N.**
  - Les aliments santé, *Bulletin de l'observatoire des IAA*, 1<sup>er</sup> mars 1995, pp. 25-27
  
- **LORENZI J.**
  - Les nouveaux facteurs de la distribution du médicament, *JCP Ed. E*, 2007.I.2021
  
- **LOUISOT P.**
  - Les alicaments, *Cahier de nutrition et de diététique*, 1999, pp. 97-98

- **LUBY M.**
  - La notion de consommateur en droit communautaire : une comode inconstance, *CCC*, janvier 2000, pp. 7 et s.
  - Commercialisation d'un produit cosmétique assorti de la dénomination lifting, *RTD Com*, 2000, pp. 772-774
  
- **LUCAS-PUGET A.S.**
  - Les allégations sur les produits alimentaires de consommation courante : quelques questions d'actualité, *PA*, 24 mai 2006, pp. 4 et s.
  
- **MAGNAN G.**
  - Mange et sois belle, *Science et vie*, 1<sup>er</sup> janvier 1998, pp. 128-131
  
- **MAILLOT-BOUVIER E.**
  - A la frontière du médicament, *RCC*, 1989, p. 41
  - La commercialisation de la vitamine C : la France isolée, *RCC*, janvier-février 1992, p. 16
  
- **MARCHAND C.**
  - Les allégations au régime sec (Etude du règlement CE du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires), *Revue Lamy Droit des affaires*, juin 2007
  
- **MARTIN A.**
  - Aliments santé et allégations, *Cahier de Nutrition et de Diététique*, 2001, pp. 438-444
  - Vitamines, oligoéléments, suppléments divers : intérêts et risques, in *MULTON J-L., Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, 3<sup>ème</sup> édition, TEC&DOC, 2002, pp.159-186*
  - Quand la politique s'intéresse aux détails techniques en nutrition, *Cahier de Nutrition et de Diététique*, 2009, pp. 97-98
  
- **MARVILLE L. et HAYE I.**
  - L'évolution récente du statut juridique des compléments alimentaires en droit français, *Dalloz*, 2006, pp. 1124-1125
  
- **MAZEN N-J.**
  - De l'imprécision de la définition du médicament ou la révolte de la Commission européenne des droits de l'homme, *GP*, 14-16 juillet 1996, p. 3
  
- **MEIMOUN HUGLO D. et LE BIGOT S.**
  - *La protection du consommateur dans le cadre de la mise sur le marché des compléments alimentaires (1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> parties)*, Lexbase Hebdo – Editions Affaires, 17 juin 2004, n°125 et 126
  
- **MERGELIN F.**
  - Le monopole pharmaceutique français face au droit européen : actualité et prospective, *RDSS*, 2005, p. 719



- **MICHAUX G.**
  - La réforme de la législation pharmaceutique européenne, *Europe*, juillet 2005, Etude 7, pp. 8-14
- **MILLET P.**
  - Nutrition : les distributeurs à la pointe, *AIA*, décembre 2000, p. 23
  - Compléments alimentaires : problématiques et espoirs, *AIA*, décembre 2002, pp. 26-29
- **MOLLO P.**
  - Les pharmaciens s'alarment de la remise en cause de leur monopole, *La Tribune*, 26 février 2008
- **MONTANGE F.**
  - Justice est faite : la vitamine C800 est un médicament, *Le Quotidien du pharmacien*, janvier 1996, p. 2
- **MOSSE C.**
  - Les leçons d'Hippocrate, *L'Histoire*, 1984, pp. 24-29
- **NEVE J.**
  - Antioxydants alimentaires : vitamines, oligoéléments et non-nutriments, in *ROBERFROID M. (coord.), Aliments fonctionnels, TEC & DOC, 2002*, pp. 281-313
- **NICOT M.**
  - Quand le cabinet du médecin devient l'antichambre des marques, *La Tribune*, 3 juillet 2003, p. 21
- **NOBILI A.**
  - La définition du médicament et l'exercice illégal de la pharmacie d'officine, *Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens*, avril 1999, p. 141
- **NOURISSAT C.**
  - Regard sur la définition textuelle du médicament et des produits « frontière », *Revue générale de droit médical*, 2006, n°19, pp. 115-124
- **PALAY J.**
  - Allégations santé et allégations nutritionnelles : des avancées, *OQ*, mai 2002
  - Allégations nutritionnelles et santé, *AIA*, 1<sup>er</sup> juin 2006
- **PASCAL G.**
  - Les aliments à effets « santé », *Cahier de nutrition et de diététique*, 1999, n° 34, pp. 103-107
- **PEIGNE J.**
  - La vitamine C selon le Conseil d'Etat : un médicament, mais pour combien de temps ?, *PA*, 2 octobre 2002, pp. 24-27
  - Médicaments et aliments : les affinités conflictuelle, *Revue générale de droit médical*, 2005, n° 5, p. 705
  - Définition du médicament et vitamine C : nouvelle position de la chambre commerciale de la Cour de cassation, *PA*, 19 juin 2009, pp. 41-45
- **PERROY-MAILLOLS A-C., SERGHERAERT E., VION D.**
  - La loi d'adaptation au droit communautaire dans le domaine du médicament, *Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens*, avril 2007, pp. 133-142

- **PETIT Y.**
  - La notion de médicament en droit communautaire, *RDSS*, octobre-décembre 1992, p. 571
  - Médicaments, droit français, droit communautaire et CEDH, *Europe* 1997, Chron. 4, pp. 5-8
  
- **POTIER DE COURCY G.**
  - Les différentes politiques d'apport en vitamines en Europe et dans le monde (Etats-Unis), *Oléagineux, Corps Gras, Lipides*, Mai-Juin 2000, pp. 280-286  
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.john-libbey-eurotext.fr/e-docs/00/03/34/EC/article.phtml>>
  
- **PRADELLE S.**
  - La défense des consommateurs face à la publicité des produits alimentaires (en particuliers les allégations de santé), *Legicom*, 1<sup>er</sup> mars 2007, pp. 47-53
  
- **RAYMOND G.**
  - Produits interdits ou réglementés et médicament par présentation, *CCC*, mai 2006, Commentaire 95, pp. 40-41
  - Note sous Com, 27 janvier 2009, *CCC*, pp. 35-36
  
- **RENARD A.-C.**
  - Les ingrédients santé à la conquête de l'Europe, *RLF*, janvier-février 2000, pp. 16-21
  
- **REYBAUD F.**
  - « Que ton aliment soit ton médicament », disait déjà Hippocrate, *La Tribune*, 14 octobre 1998
  
- **RICHARD S. et GATTEGNO I.**
  - Nutrition et santé : les dernières avancées, *RIA*, septembre 2003, pp. 40-48
  
- **RICHARDSON D.P.**
  - Risk management of vitamins and minerals : a risk categorization model for the setting of maximum levels in food supplement and fortified foods, *Food Science and Technology Bulletin : Fonctionnal Foods*, November 2007, pp. 51-66
  
- **ROBERFROID M.B.**
  - Aliments fonctionnels : définitions, concepts et stratégies, in *ROBERFROID M. (coord.), Aliments fonctionnels, TEC & DOC, 2002*, pp. 1-17
  
- **ROBERT V.**
  - A-t-on la santé qu'on mérite ?, *Canadian Business and Currents Affaires*, février 1999
  
- **ROUAUD P.-O.**
  - L'OPA de l'agroalimentaire sur la santé, *L'Usine nouvelle*, 9 juillet 1998, pp. 44-46
  
- **SALEZ S., DESCOTES F., VILLE G.**
  - Vitamine D et cancer, in *RIBOLI E. (coord.), Alimentation et cancer, TEC&DOC, 1996*, pp. 331-344

- **SIMON D.**
  - L'utilisation de la dénomination lifting à l'origine d'un lifting de la notion de consommateur de référence ?, *Europe*, mars 2000, p. 16
  - Les compléments alimentaires vitaminés sont-ils des médicaments ?, *Europe*, Juin 2004, p. 20
  
- **SOROSTE A.**
  - Etiquetage, présentation et publicité des aliments : nouvelle directive, *OQ*, 1<sup>er</sup> juin 2000, pp. 2-3
  - Allégations nutritionnelles, fonctionnelles et de santé, *OQ*, juillet 2003
  - Allégations nutritionnelles et de santé, *OQ*, juillet 2004
  - Allégations nutritionnelles et de santé relatives aux propriétés des acides gras oméga 3, *OQ*, octobre 2005
  - Les compléments alimentaires : le décret de transposition est paru, *OQ*, mai 2006, pp. 13-19
  - Les allégations nutritionnelles et de santé : les dispositions du règlement communautaire, *OQ*, février 2007, pp. 20-28
  - Allégations nutritionnelles et de santé : l'avis du CNA de juin 2007, *OQ*, septembre 2007, pp. 15-21
  
- **STORCK J-P.**
  - La définition du médicament en droit communautaire européen, *Dalloz*, 1993, p. 136
  
- **SUDRE F.**
  - Droit de la Convention européenne des droits de l'homme, *JCP Ed. G*, 1997.I.4000
  
- **THIRIET A.**
  - Vitamine C : la grande distribution grignote des milligrammes à l'officine, *Le Moniteur des pharmacies*, novembre 2001, n° 2420
  
- **THOMAS D.**
  - Chronique de la jurisprudence de la Cour européenne des Droits de l'Homme en 1996, *Revue Universelle des Droits de l'Homme*, 1997, p. 21
  
- **TREILLON R.**
  - Allégations en matière de nutrition et de santé : *quelques réflexions sur l'évolution des aspects réglementaires*, *OQ*, mars 2005, pp. 38 et s.
  
- **VAYSSETTE J.**
  - La profession de pharmacien à travers les siècles, *Bulletin de l'Ordre des pharmaciens*, mars 1996, p. 111
  
- **VERDON C.**
  - Compléments alimentaires : un marché qui se cadre et qui grimpe, *Pharmaceutiques*, novembre 2003, pp. 43-47
  
- **VEYSSIERE L.**
  - La publicité alimentaire. Du médicament aux produits alimentaires : l'usage des allégations santé dans la publicité sous haute surveillance, *Legicom*, 2007, n°38

- **VIALA G.**
  - Le monopole pharmaceutique : une auberge espagnole, *RDSS*, 1988, p. 8
  - Toujours à propos de la vitamine C, *Bulletin de l'Ordre des Pharmaciens*, juin 1996, pp. 227-231
  - La loi du 1<sup>er</sup> juillet 1998 sur la veille sanitaire : incidence sur la pharmacie, *RDSS*, octobre-décembre 1998, p. 782
  
- **VIALA G. et CAMPION M-D.**
  - Le médicament et l'Union européenne : la nouvelle donne, *PA*, 18 mai 1996, p. 26
  
- **VIALA G. et LAMBERT M.**
  - Les ouvertures d'officines pharmaceutiques, *PA*, 24 mars 1995, pp. 20-23
  
- **VIALA G. et MAURAIN C.**
  - Médicaments et monopole pharmaceutique devant la Cour de Luxembourg, *PA*, 1992, p. 55
  
- **VIALA G. et VIANDIER A.**
  - Adaptation au droit communautaire dans le domaine du médicament, *JCP Ed. A*, 2006, Actualité 397
  
- **VOISSET E. et NOSSEREAU M.**
  - Etiquetage des denrées alimentaires : l'assiette ne sera pas qu'anglaise ?, *PA*, 14 février 2003, pp. 6 et s.
  
- **WARNOTTE P-Y.**
  - Alicaments : marketing sur ordonnance ? Un assureur rembourse des produits d'Unilever, *Trends/Tendances*, 8 décembre 2005

## VI . SITES INTERNET

---

- **<http://www.afssa.fr>**
  - Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
  
- **<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/>**
  - Composition Nutritionnelle des Aliments
  
- **<http://agriculture.gouv.fr>**
  - Ministère de l'Agriculture
  
- **<http://www.ania.net>**
  - Association Nationale de l'Industrie Alimentaire
  
- **<http://www.autoritedelaconcurrence.fr/user/index.php>**
  - Autorité de la Concurrence
  
- **<http://www.canalacademie.com>**
  - Radio Academique Francophone sur internet
  
- **<http://ccne-ethique.fr>**
  - Comité National d'Ethique pour les sciences de la vie et de la santé
  
- **<http://cerin.org>**
  - Centre de Recherche et d'Informations Nutritionnelles
  
- **<http://cna-alimentation.fr>**
  - Conseil National de l'Alimentation
  
- **[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_fr.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_fr.jsp)**
  - Commission du Codex Alimentarius
  
- **<http://www.commerceequitable.org>**
  - Plate-forme pour le Commerce Equitable
  
- **<http://www.conseil-economique-et-social.fr>**
  - Conseil Economique et Social
  
- **<http://www.consilium.europa.eu/showPage.aspx?lang=fr&id=1>**
  - Conseil de l'Union Européenne

- **<http://www.crii-gen.org>**
  - Comité de Recherche et d'Information Indépendantes sur le Génie Génétique
- **<http://www.ctifl.fr>**
  - Centre Interprofessionnel des Fruits et Légumes
- **<http://www.commerceequitable.org>**
  - Plate-forme pour le Commerce équitable
- **<http://www.contactalimentaire.com>**
  - Veille et Assistance sur la sécurité sanitaire des matériaux et emballages au contact des aliments
- **<http://curia.eu.int>**
  - Cour de Justice des Communautés Européennes
- **<http://www.decouverte-industries-alimentaires.com/>**
  - La découverte des industries alimentaires (Aliments, Process, Acteurs, Marchés)
- **<http://droit.et.gastronomie.free.fr>**
  - Droit et Gastronomie
- **[http://ec.europa.eu/european\\_group\\_ethics/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/european_group_ethics/index_fr.htm)**
  - Groupe Européen d'Ethique des Sciences et des Nouvelles Technologies
- **[http://ec.europa.eu/prelex/detail\\_dossier\\_real.cfm?CL=fr&DosId=160360](http://ec.europa.eu/prelex/detail_dossier_real.cfm?CL=fr&DosId=160360)**
  - Processus d'adoption du Règlement 178/2002
- **<http://efla-aeda.org>**
  - Association Européenne pour le Droit de l'Alimentation
- **[http://www.efsa.europa.eu/.../efsa\\_locale-1178620753816\\_home.htm](http://www.efsa.europa.eu/.../efsa_locale-1178620753816_home.htm)**
  - Autorité Européenne de Sécurité des Aliments
- **<http://www.eufic.org>**
  - Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation
- **<http://europa.eu.int>**
  - Union Européenne
- **[http://europarl.eu.int/home/default\\_fr.htm](http://europarl.eu.int/home/default_fr.htm)**
  - Parlement européen
- **<http://europa.eu.int/scadplus/leg/fr/s80000.htm>**
  - Commission européenne
- **[http://europarl.eu.int/home/default\\_fr.htm](http://europarl.eu.int/home/default_fr.htm)**
  - Parlement européen

- **<http://www.fao.org>**
  - Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
- **<http://www.fda.gov>**
  - Food and Drug Administration
- **<http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF>**
  - Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
- **<http://haccp-guide.fr>**
  - Informations sur la méthode HACCP
- **<http://www.hscp.fr>**
  - Haut Conseil de la Santé Publique
- **[http://ifn.asso.fr/dossier\\_aliment/lexique.html](http://ifn.asso.fr/dossier_aliment/lexique.html)**
  - Lexique des Aliments
- **<http://infogm.org>**
  - Site d'Information sur les OGM
- **<http://www.innocuite.org>**
  - Innocuité Alimentaire
- **<http://www.inpes.sante.fr>**
  - Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé
- **[http://www.inra.fr/alimentation\\_humaine](http://www.inra.fr/alimentation_humaine)**
  - Institut National de la Recherche Agronomique (Département Alimentation humaine)
- **<http://www.leem.org/medicament/accueil.htm>**
  - Les entreprises du médicament
- **<http://www.legrenelle-environnement.fr>**
  - Site du Ministère de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement durable et de l'Aménagement du territoire sur le Grenelle de l'environnement
- **<http://www.lemangeur-ocha.com>**
  - Observatoire CNIEL des Habitudes Alimentaires
- **<http://www.mangerbouger.fr>**
  - Programme National Nutrition Santé
- **<http://www.medarus.org>**
  - Portail des Médecins et des Médecines du Monde
- **[http://www.montignac.com/fr/ig\\_tableau.php](http://www.montignac.com/fr/ig_tableau.php)**
  - Index Glycémique des Aliments

- **[http:// www.ogm.gouv.fr](http://www.ogm.gouv.fr)**
  - Site interministériel sur les OGM
  
- **[http:// www. ogm.org](http://www.ogm.org)**
  - OGM et les plantes transgéniques
  
- **<http://ww.oie.int>**
  - Office International des Epizooties
  
- **<http://www.oiv.int>**
  - Office International de la Vigne et du Vin
  
- **<http://www.oqali.fr>**
  - Observatoire de la Qualité de l'Alimentation
  
- **<http://www.ordre.pharmacien.fr>**
  - Ordre National des Pharmaciens
  
- **<http://panoramaiaa.agriculture.gouv.fr>**
  - Panorama des Industries Agroalimentaires Françaises
  
- **<http://www.paquethygiene.com>**
  - « Paquet Hygiène »
  
- **<http://sda.revuesonline.com>**
  - Sciences des aliments
  
- **<http://www.sf-nutrition.org>**
  - Société Française de Nutrition
  
- **<http://www.sial.fr>**
  - Salon International de l'Alimentation
  
- **<http://www.suvinax.org>**
  - Institut Scientifique et Technologique de la Nutrition et de l'Alimentation
  
- **<http://www.traitederome.fr>**
  - Traité de Rome
  
- **<http://www.wfp.org/French/?NodeID=2>**
  - Programme Alimentaire Mondial
  
- **<http://www.who.int/fr/index.html>**
  - Organisation Mondiale de la Santé
  
- **[http:// www.wto.org](http://www.wto.org)**
  - Organisation Mondiale du Commerce



## VII . TEXTES NORMATIFS

---

### DROIT FRANÇAIS

#### ARRETES

Arrêté du 28 mai 1997 relatif au sel alimentaire et aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour sa supplémentation (JORF, 3 juin 1997, pp. 8947 et s.)

Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine (JORF, 8 novembre 1997, pp. 16265 et s.)

Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JORF, 28 juillet 1998, pp. 11480 et s.)

Arrêté du 20 septembre 2000 relatif aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JORF, 13 octobre 2000, pp. 16250 et s.)

Arrêté du 9 mai 2006 relatif aux nutriments pouvant être employés dans la fabrication des compléments alimentaires (JORF, 28 mai 2006, pp. 7977 et s.)

Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (JORF, 3 décembre 2006, pp. 18179 et s.)

Arrêté du 7 février 2008 suspendant la mise en culture des variétés de semences de maïs génétiquement modifié (Zea mays L. lignée MON 810) (JORF, 9 février 2008, pp. 2462 et s.)

Arrêté du 13 février 2008 modifiant l'arrêté du 7 février 2008 suspendant la mise en culture des variétés de semences de maïs génétiquement modifié (Zea mays L. lignée MON 810) (JORF, 19 février 2008, p. 3004 et s.)

Arrêté du 5 mai 2009 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (JORF, 20 mai 2009, pp. 8411 et s.)

Arrêté du 27 août 2009 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (JORF, 16 octobre 2009, pp. 16935 et s.)

#### DECRETS

Décret du 20 décembre 1910 portant sur l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne la sucrerie, la confiserie et la chocolaterie (JORF, 20 décembre 1910, pp. 10291 et s.)

Décret du 1er octobre 1938 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 relative à la répression des fraudes (JORF, 2 octobre 1938, pp. 11505 et s.)

Décret n°55-952 du 16 juillet 1955 modifiant les articles 3, 4 et 5 du décret du 25 mars 1924 portant application de la loi du 1er août 1905 pour le lait et les boissons à base de lait (JORF, 19 juillet 1955, pp. 7193 et s.)

Décret n°55-1175 du 31 août 1955 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes (JORF, 4 septembre 1955, pp. 8855 et s.)

Décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 relative à la répression des fraudes (JORF, 29 novembre 1978, pp. 3977 et s.)

Décret n°80-313 du 23 avril 1980 portant application de l'article 11 de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de service en ce qui concerne les crèmes de lait destinées à la consommation humaine (JORF, 6 mai 1980, pp. 1134 et s.)

Décret n°81-1112 du 15 décembre 1981 portant application de la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de service en ce qui concerne les gommes à mâcher ou chewing-gums (JORF, 17 décembre 1981, pp. 3435 et s.)

Décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt (JORF, 31 décembre 1988, pp. 16750 et s.)

Décret n°92-307 du 31 mars 1992 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les bières (JORF, 1er avril 1992, pp. 4568 et s.)

Décret n°92-818 du 18 août 1992 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les sirops (JORF, 23 août 1992, pp. 11524 et s.)

Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains (JORF, 14 septembre 1993, pp. 12840 et s.)

Décret n°2001-725 du 31 juillet 2001 relatif aux auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine (JORF, 5 août 2001, pp. 12738 et s.)

Décret n°2003-838 du 1er septembre 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du Code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JORF, 3 septembre 2003, pp. 15047 et s.)

Décret n°2004-572 du 17 juin 2004 relatif aux interdictions concernant certaines confiseries gélifiées (JORF, 20 juin 2004, pp. 11098 et s.)

Décret n°2006-352 du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires (JORF, 25 mars 2006, pp. 4543 et s.)

Décret n°2006-1264 du 16 octobre 2006 relatif aux vitamines, substances minérales et autres substances employées dans la fabrication des denrées alimentaires (JORF, 17 octobre 2006, pp. 15378 et s.)

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères (JORF, 29 avril 2007, pp. 7628 et s.)

Décret n°2008-841 du 22 août 2008 relatif à la vente au public des plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée et modifiant l'article D.4211-11 du CSP (JORF, 26 août 2008, pp. 13385 et s.)

## **LOIS**

Loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et services (JORF, 5 août 1905, pp. 4813 et s.)

Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine (JORF, 8 mai 1919, pp. 4726 et s.)

Loi du 30 juillet 1935 relative à la définition des marchés des vins et au régime économique de l'alcool (JORF, 31 juillet 1935, pp. 8314 et s.)

Loi du 11 septembre 1941 relative à l'exercice de la médecine (JORF, 20 septembre 1941, pp. 4023 et s.)

Loi n°55-1533 du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages (JORF, 30 novembre 1955, pp. 11580 et s.)

Loi n°60-808 du 5 août 1960 d'orientation agricole (JORF, 7 août 1960, pp. 7360 et s.)

Loi n°80-502 du 4 juillet 1980 d'orientation agricole (JORF, 5 juillet 1980, pp. 1670 et s.)

Loi n°83-660 du 21 juillet 1983 relative à la sécurité des consommateurs (JORF, 22 juillet 1983, pp. 2262 et s.)

Loi n°85-30 du 9 janvier 1985 relative au développement et à la protection de la montagne (JORF, 10 janvier 1985, pp. 320 et s.)

Loi n°88-1202 du 30 décembre 1988 relative à l'adaptation de l'exploitation agricole à son environnement économique et social (JORF, 31 décembre 1988, pp. 16741 et s.)

Loi n°90-558 du 2 juillet 1990 relative aux appellations d'origine contrôlée des produits agricoles ou alimentaires, bruts ou transformés (JORF, 6 juillet 1990, pp. 7912 et s.)

Loi n°98-535 du 1er juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'Homme (JORF, 2 juillet 1998, pp. 10056 et s.)

Loi n°2004-800 du 6 août 2004 relative à la bioéthique (JORF, 7 août 2004, pp. 14040 et s.)

Loi n°2004-806 du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique (JORF, 11 août 2004, pp. 14277 et s.)

Loi n°2005-157 du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux (JORF, 24 février 2005, pp. 3073 et s.)

Loi n°2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises (JORF, 3 août 2005, pp. 12639 et s.)

Loi n°2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole (JORF, 6 janvier 2006, pp. 229 et s.)

Loi n°2007-248 du 26 février 2007 portant diverses dispositions d'adaptation au droit communautaire dans le domaine du médicament (JORF, 27 février 2007, pp. 3503 et s.)

Loi n°2007-290 du 5 mars 2007 instituant le droit au logement opposable et portant diverses mesures en faveur de la cohésion sociale (JORF, 6 mars 2007, pp. 4190 et s.)

Loi n°2008-595 du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés (JORF, 26 juin 2008, pp. 10218 et s.)

## DROIT COMMUNAUTAIRE

### DIRECTIVES

Directive 65/65/CEE du 26 janvier 1965 concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives aux spécialités pharmaceutiques (JOCE n°L022, 9 février 1965, pp. 369-373)

Directive 75/440/CEE du 16 juin 1975 concernant la qualité requise des eaux superficielles destinées à la production d'eau alimentaire dans les Etats membres (JOCE n°L194, 25 juillet 1975, pp. 26-35)

Directive 76/768/CEE du 27 juillet 1976 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux produits cosmétiques (JOCE n°L262, 27 septembre 1976, pp. 169-200)

Directive 77/94/CEE du 21 décembre 1976 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (JOCE n°L26, 31 janvier 1977, pp. 55 et s.)

Directive 88/388/CE du 22 juin 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production (JOCE n°L184, 15 juillet 1988, pp. 61 et s.)

Directive 89/108/CEE du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L40, 11 février 1989, pp. 34-37)

Directive 89/396/CEE du 14 juin 1989 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire (JOCE n°L186, 30 juin 1989, pp. 21-22)

Directive 89/398/CEE du 3 mai 1989 relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (JOCE n°L186, 30 juin 1989, pp. 27-32)

Directive 89/622/CEE du 13 novembre 1989, concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière d'étiquetage des produits de tabac (JOCE n°L359, 8 décembre 1989, pp. 1-4)

Directive 90/219/CEE du 23 avril 1990 relative à l'utilisation confinée de micro-organismes génétiquement modifiés (JOCE n°L117, 8 mai 1990, pp. 1-14)

Directive 90/220/CEE du 23 avril 1990 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement (JOCE n°L117, 8 mai 1990, pp. 15-27)

Directive 90/496/CEE du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel de denrées alimentaires (JOCE n°L276, 6 octobre 1990, pp. 40-44)

Directive 91/321/CEE du 14 mai 1991 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite (JOCE n°L175 du 4 juillet 1991, pp. 35-49)

Directive 91/414/CEE du 15 juillet 1991 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques (JOCE n°L230, 19 août 1991, pp. 1-32)

Directive 92/1/CEE du 13 janvier 1992 relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L34, 11 février 1992, pp. 28-29)

Directive 92/2/CEE du 13 janvier 1992 portant fixation des modalités relatives au prélèvement d'échantillons et de la méthode d'analyses communautaire pour le contrôle des températures des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L34, 11 février 1992, pp. 30-33)

Directive 92/27/CEE du 31 mars 1992, concernant l'étiquetage et la notice des médicaments à usage humain (JOCE n°L113, 30 avril 1992, pp. 8-12)

Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE n°L 175, 19 juillet 1993, pp. 1-11)

Directive 93/45/CEE du 17 juin 1993 relative à la fabrication de nectars sans addition de sucres ou de miel (JOCE n°L159, 1er juillet 1993, p. 133)

Directive 94/35/CE du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JOCE n° L 237, 10 septembre 1994, pp. 3-23)

Directive 96/8/CE du 26 février 1996 relative aux denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids (JOCE n°L55, 6 mars 1996, pp. 22-26)

Directive 96/25/CE du 29 avril 1996 concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux (JOCE n°L125, 23 mai 1996, pp. 35-58)

Directive 98/8/CE du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides (JOCE n°L123, 24 avril 1998, pp. 1-63)

Directive 98/58/CE du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages (JOCE n°L221, 8 août 1998, pp. 23-27)

Directive 98/83/CE du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JOCE n°L330, 5 décembre 1998, pp. 32-54)

Directive 1999/2/CE du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (JOCE n°L66, 13 mars 1999, pp. 16-23)

Directive 1999/3/CE du 22 février 1999 établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (JOCE n°L66, 13 mars 1999, pp. 24-25)

Directive 1999/4/CE du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée (JOCE n°L66, 13 mars 1999, pp. 26-29)

Directive 1999/21/CE du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JOCE n°L91, 7 avril 1999, pp. 29-36)

Directive 2000/13/CE du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (JOCE n°L109, 6 mai 2000, pp. 29-42)

Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L197, 3 août 2000, pp. 19-26)

Directive 2000/60/CE du 23 octobre 2000 établissant un cadre pour une politique communautaire dans le cadre de l'eau (JOCE n°L327, 22 décembre 2000, pp. 1-73)

Directive 2001/15/CE du 15 février 2001 relative aux substances qui peuvent être ajoutées dans un but nutritionnel spécifique aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (JOCE n°L52 du 22 février 2001, pp. 19-25)

Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement (JOCE n°L106, 17 avril 2001, pp. 1-39)

Directive 2001/20/CE du 4 avril 2001 concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à l'application de bonnes pratiques cliniques dans la conduite d'essais cliniques de médicaments à usage humain (JOCE n°L121, 1er mai 2001, pp. 34-44)

Directive 2001/82/CE du 6 novembre 2001 (JOCE n°L311, 28 novembre 2001, pp. 1-66)

Directive 2001/83/CE du 6 novembre 2001 instituant un Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain (JOCE n°301, 28 novembre 2001, pp. 67-129)

Directive 2001/95/CE du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits (JOCE n°L11, 15 janvier 2002, pp. 4-17)

Directive 2001/111/CE du 20 décembre 2001 relatives à certains sucres destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 53-57)

Directive 2001/112/CE du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 58-66)

Directive 2001/113/CE du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 67-73)

Directive 2001/114/CE du 20 décembre 2001 relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L15, 17 janvier 2002, pp. 19-24)

Directive 2002/32/CE du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux (JOCE n°L140, 30 mai 2002, pp. 10-22)

Directive 2002/46/CE du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les compléments alimentaires (JOCE n°L183, 12 juillet 2002, pp. 51-57)

Directive 2002/67/CE du 18 juillet 2002 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires contenant de la quinine, et des denrées alimentaires contenant de la caféine (JOCE n°L191, 19 juillet 2002, pp. 20-21)

Directive 2002/99/CE du 12 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JOCE n°L18, 23 janvier 2003, pp. 11-20)

Directive 2003/40/CE du 16 mai 2003 fixant la liste, les limites de concentration et les mentions d'étiquetage pour les constituants des eaux minérales naturelles, ainsi que les conditions d'utilisation de l'air enrichi en ozone pour le traitement des eaux minérales naturelles et des eaux de source (JOCE n°L126, 22 mai 2003, pp. 34-39)

Directive 2004/27/CE du 31 mars 2004 modifiant la directive 2001/83/CE instituant un Code communautaire relatif aux médicaments à usage humain (JOCE n°136, 30 avril 2004, pp. 34-57)

Directive 2005/29/CE du 11 mai 2005 relative aux pratiques commerciales déloyales des entreprises vis-à-vis des consommateurs dans le marché intérieur (JOCE n°L149, 11 juin 2005, pp. 22-39)

Directive 2006/114/CE du 12 décembre 2006 relative à la publicité trompeuse et à la publicité comparative (JOCE n°L376, 27 décembre 2006, pp. 21-27)

Directive 2006/125/CE du 5 décembre 2006 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (JOCE n° L339, 6 décembre 2006, pp. 16-35)

Directive 2006/141/CE de la Commission du 22 décembre 2006 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite et modifiant la directive 1999/21/CE (JOCE n°L401, 30 décembre 2006, pp. 1-33)

Directive 2007/42/CE du 29 juin 2007 relative aux matériaux et aux objets en pellicule de cellulose régénérée, destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (JOCE n°L172, 30 juin 2007, pp. 71-82)

Directive 2008/5/CE du 30 janvier 2008 relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil (JOCE n° L27, 31 janvier 2008, pp. 12-16)

Directive 2009/32/CE du 23 avril 2009 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients (JOCE n°L141, 6 juin 2009, pp. 3-11).

Directive 2009/39/CE du 6 mai 2009 relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (JOCE n°L124, 20 mai 2009, pp. 21-29)

Directive 2009/41/CE du 6 mai 2009 relative à l'utilisation confinée de micro-organismes génétiquement modifiés (JOCE n°L125, 21 mai 2009, pp. 75-97)

Directive 2009/54/CE du 18 juin 2009 relative à l'exploitation et à la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles (JOCE n°L164, 26 juin 2009, pp. 45-57)

## **REGLEMENTS**

Règlement (CEE) n°337/79 du 5 février 1979 portant organisation commune du marché viti-vinicole (JOCE n°L54, 5 mars 1979, pp. 1 et s.)

Règlement (CEE) n°1764/86 du 27 mai 1986 fixant des exigences minimales de qualité pour les produits à base de tomate pouvant bénéficier d'une aide à la production (JOCE n°L153, 7 juin 1986, pp. 1-17)

Règlement (CEE) n°2136/89 du 21 juin 1989 portant fixation de normes communes de commercialisation pour les conserves de sardines (JOCE n°L212, 22 juillet 1989, pp. 79-81)

Règlement (CEE) n°1601/91 du 10 juin 1991 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles (JOCE n°L149, 14 juin 1991, pp. 1-9)

Règlement (CEE) n°2092/91 du 24 juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires (JOCE n°198, 22 juillet 1991, pp. 1-15)

Règlement (CEE) n°2081/92 du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (JOCE n°L208, 24 juillet 1992, pp. 1-8)

Règlement (CEE) n°315/93 du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires (JOCE n°L37, 13 février 1993, pp. 1-3)

Règlement (CE) n°258/97 du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires (JOCE n°L43, 14 février 1997, pp. 1-6)

Règlement (CE) n°1255/1999 du 17 mai 1999 en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers (JOCE n°L88, 29 mars 2008, pp. 1-115)

Règlement (CE) n°1666/1999 du 28 juillet 1999 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 2201/96 en ce qui concerne les caractéristiques minimales de commercialisation de certaines variétés de raisins secs (JOCE n°L197, 29 juillet 1999, pp. 32-35)

Règlement (CE) n°2771/1999 du 16 décembre 1999 portant modalités d'application du règlement n°1255/1999/CE du Conseil en ce qui concerne les mesures d'intervention sur le marché du beurre et de la crème de lait (JOCE n°L333, 24 décembre 1999, pp. 11-43)

Règlement (CE) n°50/2000 du 10 janvier 2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés (JOCE n°L61, 11 janvier 2000, pp. 15-17)

Règlement (CE) n°2000/1760 du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine (JOCE n°L204, 11 août 2000, pp. 1-10)

Règlement (CE) n°999/2001 du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (JOCE n°L147, 31 mai 2001, pp. 1-40)

Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments, et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JOCE n°L31, 1er février 2002, pp. 1-24)

Règlement (CE) n°1946/2003 du 15 juillet 2003 relatif aux mouvements transfrontaliers des organismes génétiquement modifiés (JOCE n°L287, 5 novembre 2003, pp. 1-10)

Règlement (CE) n°1535/2003 du 29 août 2003 portant modalités d'application du règlement (CE) n°2201/96 en ce qui concerne le régime d'aide dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes (JOCE n°L153, 7 juin 1986, pp. 1-25)

Règlement (CE) n°1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (JOCE n°L268, 18 octobre 2003, pp. 1-23)

Règlement (CE) n°1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et modifiant la directive 2001/18/CE (JOCE n°L268, 18 octobre 2003, pp. 24-28)

Règlement (CE) n°1831/2003 du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L268, 18 octobre 2003, pp. 29-43)

Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE n°L139, 30 avril 2004, pp.1-54)

Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOCE n°L139, 30 avril 2004, pp. 55-205)

Règlement (CE) n°854/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation de contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JOCE n°L139, 30 avril 2004, pp. 206-319)

Règlement (CE) n°882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (JOCE n°L165, 30 avril 2004, pp. 1-141)



Règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE (JOCE n°L338, 13 novembre 2004, pp. 4-17)

Règlement (CE) n°2230/2004 du 23 décembre 2004 portant modalités d'application du règlement (CE) no 178/2002 en ce qui concerne le réseau d'organismes opérant dans les domaines qui relèvent de la mission de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (JOCE n°L379, 24 décembre 2004, pp. 64-67)

Règlement (CE) n°183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (JOCE n°L35, 8 février 2005, pp. 1-22)

Règlement (CE) n°183/2005 du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (JOCE n°L35, 8 février 2005, pp. 1-22)

Règlement (CE) n°396/2005 du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale (JOCE n°L70, 16 mars 2005, pp. 1-16)

Règlement (CE) n°856/2005 du 6 juin 2005 sur les toxines de fusarium (JOCE n°L143, 7 juin 2005, pp. 3-8)

Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JOCE n°L338, 22 décembre 2005, pp. 1-26)

Règlement (CE) n°509/2006 du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (JOCE n°L93, 31 mars 2006, pp. 1-11)

Règlement n°510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits (IGP et AOP) agricoles et des denrées alimentaires (JOCE n°L93, 31 mars 2006, pp. 12-25)

Règlement (CE) n°1609/2006 du 27 octobre 2006 autorisant la mise sur le marché de préparations pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines de lactosérum dérivées de protéines de lait de vache pendant une période de deux ans (JOCE n°L299, 28 octobre 2006, pp. 9-10)

Règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (JOCE n°L364, 20 décembre 2006, pp. 5-24)

Règlement (CE) n°1893/2006 du 20 décembre 2006 établissant la nomenclature statistique des activités économiques NACE Rév. 2 (JOCE n°L393, 30 décembre 2006, pp. 1-39)

Règlement (CE) n°1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (JOCE n°L440, 30 décembre 2006, pp. 9-25)

Règlement (CE) n°1925/2006 du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (JOCE n°L404, 30 décembre 2006, pp. 26-38)

Règlement (CE) n°2023/2006 du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (JOCE n°L384, 29 décembre 2006, pp. 75-78)

Règlement (CE) n°834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques (JOCE n°L189, 20 juillet 2007, pp. 1-23)

Règlement (CE) n°1234/2007 du 6 novembre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») (JOCE n°L299, 16 novembre 2007, pp. 1-149)

Règlement (CE) n°110/2008 du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses (JOCE n°L39, 13 février 2008, pp. 16-54)

Règlement (CE) n°353/2008 du 18 avril 2008 fixant les dispositions d'exécution relatives aux demandes d'autorisation d'allégations de santé prévues à l'article 15 du règlement (CE) n°1924/2006 du Parlement européen et du Conseil (JOCE n°L109, 19 avril 2008, pp. 11-16)

Règlement (CE) n°479/2008 du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole (JOCE n°L148, 6 juin 2008, pp. 1-149)

Règlement (CE) n°555/2008 du 27 juin 2008 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n°479/2008 du Conseil portant organisation commune du marché vitivinicole, en ce qui concerne les programmes d'aide, les échanges avec les pays tiers, le potentiel de production et les contrôles dans le secteur vitivinicole (JOCE n°L170, 30 juin 2008, pp. 1-80)

Règlement (CE) n°1221/2008 du 5 décembre 2008 modifiant le règlement (CE) n°1580/2007 portant modalités d'application des règlements (CE) n°2200/96, (CE) n°2201/96 et (CE) n°1182/2007 dans le secteur des fruits et légumes en ce qui concerne les normes de commercialisation (JOCE n°L336, 13 décembre 2008, pp. 1-80)

Règlement (CE) n°1331/2008 du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires (JOCE n°L354, 31 décembre 2008, pp. 1-6)

Règlement (CE) n°1332/2008 du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE, le règlement (CE) n°1493/1999, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE et le règlement (CE) n°258/97 (JOCE n°L354, 31 décembre 2008, pp. 7-15)

Règlement (CE) n°1334/2008 du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n°1601/91, les règlements (CE) n°2232/96 et n°110/2008 et la directive 2000/13/CE (JOCE n°L354 du 31.12.2008, pp. 34-50)

Règlement (CE) n°41/2009/CE du 20 janvier 2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (JOCE n°L16, 21 janvier 2009, pp. 3-5)

Règlement (CE) n°491/2009 du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n°1234/2007 (JOCE n°L154, 17 juin 2009, pp. 1-56)



## INDEX ALPHABETIQUE

Les renvois correspondent aux numéros de paragraphe, suivis le cas échéant entre parenthèse, de ceux des notes de bas de page.

### A

#### Aliment

- Définition extra-juridique..... 4 ;14 (7)
- Définition juridique..... 5-8
  - Droit communautaire.....7
  - Droit international.....6
  - Droits nationaux.....5
- Production
  - Ethique.....69
  - Industries alimentaire..... 11 (57)
  - "Ordre du mangeable" ..... 14
  - Respect de l'environnement.....70
  - Santé et bien-être animal.....71
- Produit alimentaire .... V. *Produit alimentaire*
- Substance alimentaire. V. *Substance*

#### Allégation

- Allégations de santé
  - Allégations relatives à la réduction du risque de maladie .....290-291
  - Allégations relatives au développement et à la santé infantile.....289
  - Autres allégations de santé.....286-288
- Allégations nutritionnelles
  - Allégations autorisées.....278-282
  - Allégations comparatives .....283-285
- Justification scientifique.....291-296
- Politique nutritionnelle
  - Plateforme européenne d'action sur l'alimentation .....307
  - Programme National Nutrition Santé 306
- Profils nutritionnels.....297-305

### B

#### Besoins nutritionnels

- Besoins énergétiques ..... 27
- Besoins structuraux ..... 26
- NAP .....27 (143-145)
- Prises alimentaires ..... 24 (132)
- Pyramide (MASLOW) ..... 25

### C

#### Compléments Alimentaires

- Apport nutritionnel minimal ..... 234
- Apport nutritionnel maximal ..... 236-244
- Composition
  - Autres nutriments ..... 225
  - Plantes et préparations à base de plantes ..... 226
  - Vitamines et minéraux..... 224

## D

### Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière

- Besoins nutritionnels
  - Immunodéficience..... 196
  - Maladie de Crohn..... 195
  - Maladie coeliaque..... 193
  - Phénylcétonurie..... 194
- Population cible
  - Détermination..... 189-191
  - Personnes diabétiques..... 192
- Régime dérogatoire (général)
  - Composition nutritionnelle..... 198
  - Mise sur le marché..... 199
- Régime dérogatoires (spécial)
  - ADDFMS..... 210-215
  - Dépenses musculaires intenses..... 203
  - Métabolisme glucidique perturbé..... 203
  - Préparations à base de céréales et aliments pour bébés..... 205 ; 209
  - Préparations pour nourrissons et préparations de suite..... 204 ; 206 ; 208
- Régime juridique de droit commun..... 197

### Denrées nutritionnellement modifiés

- Aliments allégés..... 216 (1121)
  - Allègement minimal..... 228-231
- Aliments enrichis..... 216 (1121)
  - Enrichissement minimal..... 232-233
  - Enrichissement maximal..... 236-244
- Nutriments concernés
  - Autres nutriments..... 221-222
  - Vitamines et minéraux..... 218-220

### Droit de l'alimentation

- Autorité Européenne de Sécurité des Aliments..... 66 ; 67
- Communautaire..... 18-19
  - « Paquet Améliorants »..... 82
  - « Paquet Hygiène »..... 49
  - Règlement *Food Law*..... 7 ; 19 ; 83
  - Règlement *Novel Foods*..... 9 ; 79 ; 91
- Définition..... 3 (12)
- International..... 17
  - Codex Alimentarius..... 17 (90)
- National..... 16

## E

### Etiquetage

- Compléments alimentaires..... 271
- Denrées alimentaires de consommation courante..... 263-270
  - Allergènes..... 265
  - Date Limite de Consommation.. 268-269
- Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière..... 272
- Denrées alimentaires nutritionnellement modifiées..... 273

### Etiquetage nutritionnel

- Etiquetage nutritionnel optionnel ... 276-277
- Groupes 1 et 2..... 273
- Valeur énergétique moyenne..... 274-255

## I

### Ingestion alimentaire

- Caractère vital..... 24 et s.
  - Besoins nutritionnels.....  
..... V. *Besoins nutritionnels*
  - Boire..... 24 (135) ; 29
  - Manger..... 24 (133) ; 30
- Digestibilité..... 32 (178)
- Entérale..... 33 ; 34
- Orale..... 31
- Parentérale..... 33 ; 35

## M

### Mangeur

- Cannibalisme ..... 21 (118)
- Habitudes alimentaires..... 4 (19)
- Interdits religieux ..... 15
- Omnivore.....37
- Troubles alimentaires..... 35 (190)

### Médicament

- Autorisation de mise sur le marché .....9
- Composition - Substance ..... 182
- Critère de la fonction
  - Action pharmacologique-métabolique.... 187
  - Interprétation jurisprudentielle.... 178-181
- Critère de la présentation
  - Emballage extérieur .....254
  - Forme galénique .....250-252
  - Notice.....255
- Définition légale
  - Code communautaire médicament. 175-176
  - Evolution ..... 174-180
- Distribution
  - Monopole pharmaceutique .....9-10
  - Produits parapharmaceutiques ..... 10
- Fabrication
  - Excipients ..... 250 (1356)
  - Industries pharmaceutiques..... 11 (58)
  - Principes actifs..... 184-186
  - Recherche ..... 184
- HIPPOCRATE..... 21 (111)
- Maladie.....257-259
- Pharmacovigilance ..... 9 (36)

## N

### Nutriments

- Index Glycémique ..... 40 (230)
- Macronutriments
  - Glucides.....38
  - Lipides .....39
  - Protéines.....40
- Micronutriments
  - Minéraux .....44
  - Vitamines .....41-43
- Sucre..... 40 (222-227)

## O

### Organisme Génétiquement Modifié

- Aliments OGM commercialisé ..... 94
- Arguments Pour – Contre..... 97-88
- Clause de sauvegarde (MON810) ..... 96
- Confinement ..... 89
- Dissémination ..... 90
- Etiquetage ..... 98-102
- Procédure de mise sur le marché ..... 91-93
- Traçabilité ..... 95-96

## P

### Principe de précaution

- Détermination du risque acceptable
  - Avis scientifiques..... 64-67
  - Facteurs légitimes ..... 68-71
- Notion de risque acceptable ..... 62-63

### Produit alimentaire

- Aliment animal ou d'origine animale... 126-131
- Aliment végétal ou d'origine végétale. 132-134
- Boisson alcoolisée
  - Autres boissons..... 141 ; 143-145
  - Vins ..... 142
- Boisson non alcoolisée
  - Autres boissons..... 137-140
  - Eaux minérales ..... 135-136
- Définition négative..... 21 ; 125
- Notion de produit ..... 21
- Nouveau produit ..... 1 (6)

## Q

### Qualité des aliments

- Environnementale ..... 117-119
- Hédonique ..... 104
  - Gastronomie ..... 1 (3)
  - Restaurants ..... 1 (4) ; 4 (18)
- Protection de la qualité ..... 105-108
- Signes officiels de qualité et d'origine
  - AOP/IGP ..... 115
  - STG ..... 116
- Sociétale ..... 120-122
- Valorisation de la qualité
  - Certification ..... 111
  - Marques MDD ..... 110
  - Mentions valorisantes ..... 112

## S

### Sécurité alimentaire

- Engagements ..... 1 (1) ; 309 ; 311
- Droit opposable à l'alimentation ..... 310

### Sécurité sanitaire

- Aliment incontestable par nature ..... 48
- Contamination chimique ..... 55
  - Limites maximales résiduelles ..... 60
  - Molécules toxiques ..... 56-57
  - Pesticides ..... 59
- Contamination microbiologique ..... 52
- Contamination physiologique ..... 50
- Droit absolu ..... 47
- Prévention
  - Guides de bonnes pratiques  
hygiéniques ..... 49 (298)
  - Méthode HACCP ..... 49 (297)
- Principe de précaution ..... *V. Principe*

## Substances alimentaires

- Additifs
  - Autres Additifs ..... 160 ; 197
  - Colorant ..... 161
  - Edulcorant ..... 163
  - Support ..... 165
- Arômes ..... 164
- Auxiliaires Technologiques ..... 154 ; 197
- Enzymes ..... 162
- Présence fortuite ..... 147-150
- Substances nutritionnelles
  - Enrichissement ..... 159 ; 218-222
  - Réincorporation ..... 155
  - Restitution ..... 159
- Théorie de l'accessoire ..... 146

## T

### Transformations Alimentaires

- Modification substantielle ..... 74-75
- Nouveaux procédés ..... 78-80
- Procédés traditionnels ..... 76-77

## TABLES MATIERES

---

<b>INTRODUCTION GENERALE.....</b>	<b>1</b>
§1 . L'OBJET DE L'ETUDE.....	5
A . L'ALIMENT, UNE NOTION A APPREHENDER JURIDIQUEMENT .....	5
B . L'ALIMENT, UNE NOTION AUX INTERETS MAJEURS .....	12
§2 . LE CADRE DE L'ETUDE .....	18
A . LA DELIMITATION DU SUJET .....	18
B . LE CHAMP D'INVESTIGATION IMPOSE PAR LE SUJET.....	22

### Première Partie :

<b>LA MISE EN APPLICATION GENERALE DU CRITERE DE LA DESTINATION NUTRITIVE .....</b>	<b>29</b>
---	-----------

### Titre 1 :

L'EXIGENCE DE CONDITIONS INHERENTES A LA DESTINATION NUTRITIVE .....	33
--	----

### Chapitre 1 :

<b>LE RAISONNABLE, CRITERE DETERMINANT DE LA DESTINATION NUTRITIVE .....</b>	<b>36</b>
--	-----------

<i>SECTION I . L'APPORT DE NUTRIMENTS, IMPERATIF INHERENT A UNE INGESTION RAISONNABLE.....</i>	<i>38</i>
--	-----------

§1 . UNE INGESTION VITALE .....	39
A . DES BESOINS ELEMENTAIRES A SATISFAIRE.....	39
1 . L'EXISTENCE DE BESOINS NUTRITIONNELS .....	40
2 . UN SEUL MOYEN DE SATISFACTION : MANGER ET BOIRE .....	43
B . DES MODES LIMITES D'INGESTION .....	46
1 . LE PRINCIPE : L'INGESTION BUCCALE.....	46
2 . L'EXCEPTION : L'ASSISTANCE NUTRITIVE.....	49
§2 . UNE INGESTION RATIONNELLE .....	52
A . DES NUTRIMENTS DIVERSIFIES.....	53
1 . L'INGESTION DE MACRONUTRIMENTS .....	55
2 . L'INGESTION DE MICRONUTRIMENTS.....	59
B . DES NUTRIMENTS QUANTIFIES.....	64



**SECTION II . L'APPORT DE NUTRIMENTS SAINS, IMPERATIF INHERENT A UNE INGESTION  
RAISONNABLE..... 67**

§1 . UNE INGESTION SAINNE .....	68
A . UNE INGESTION COMPATIBLE AVEC LA PRESENCE DE MICRO-ORGANISMES INFECTIEUX ..	72
B . UNE INGESTION COMPATIBLE AVEC LA PRESENCE DE MOLECULES TOXIQUES .....	76
1 . LES MOLECULES NATURELLES OU ARTIFICIELLES.....	76
2 . LES MOLECULES ISSUES DES MOYENS DE LUTTE CONTRE LES CONTAMINANTS .....	79
§2 . UNE INGESTION SEREINE .....	83
A . LA CONCEPTION DU RISQUE INCERTAIN ACCEPTABLE.....	85
B . LA DETERMINATION DU RISQUE INCERTAIN ACCEPTABLE .....	88
1 . LE RECOURS AUX AVIS SCIENTIFIQUES .....	88
2 . LE RECOURS AUX FACTEURS LEGITIMES.....	92

**Chapitre 2 :**

**LE PRODUIT MULTIDIMENSIONNEL, OBJET DE LA DESTINATION NUTRITIVE..... 99**

**SECTION I . UN PRODUIT TRANSFORMABLE .....** 100

§1 . UN PRODUIT ISSU DE TRANSFORMATIONS TECHNOLOGIQUES.....	101
A . DES PROCEDES COMPATIBLES AVEC LA DESTINATION NUTRITIVE.....	102
1 . LES PROCEDES TRADITIONNELS .....	102
2 . LES PROCEDES NOVATEURS .....	106
B . DES SUBSTANCES COMPATIBLES AVEC LA DESTINATION NUTRITIVE.....	109
1 . UNE AUTORISATION PREALABLE .....	109
2 . UNE AUTORISATION CUMULATIVE .....	113
§2 . UN PRODUIT ISSU DE MODIFICATIONS GENETIQUES.....	115
A . UNE MODIFICATION GENETIQUE ENCADREE .....	118
1 . LA PHASE D'EXPERIMENTATION .....	118
2 . LA PHASE DE COMMERCIALISATION .....	121
B . UNE MODIFICATION GENETIQUE TRANSPARENTE .....	124
1 . LA TRACABILITE DES DENREES ALIMENTAIRES GENETIQUEMENT MODIFIEES .....	125
2 . L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES GENETIQUEMENT MODIFIEES.....	128

**SECTION II . UN PRODUIT HAUTEMENT QUALITATIF .....** 134

§1 . L'ALIMENT, GARANTIE D'UNE CONSOMMATION HEDONIQUE .....	135
A . LES COMPOSANTES DE LA VALEUR HEDONIQUE DE L'ALIMENT.....	136
B . LA VALORISATION DE LA VALEUR HEDONIQUE DE L'ALIMENT .....	140
§2 . UN ALIMENT GARANTISSANT UNE CONSOMMATION CITOYENNE .....	153
A . LE RETENTISSEMENT DE LA PREGNANCE DES CONSIDERATIONS ENVIRONNEMENTALES	154
B . LA PERCEE DE LA QUALITE SOCIETALE .....	158

Titre 2 :

L'EXISTENCE DE DESTINATION NUTRITIVE SPECIALEMENT ENVISAGEE PAR LES TEXTES 1655

Chapitre 1 :

**LA DESTINATION NUTRITIVE INTRINSEQUE..... 1677**

*SECTION I . LES ALIMENTS SOLIDES..... 17070*

§1 . LES DENREES VEGETALES ET D'ORIGINE VEGETALE..... 17071

§2 . LES DENREES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE ..... 17979

*SECTION II . LES ALIMENTS LIQUIDES..... 1855*

§1 . LES BOISSONS NON ALCOOLISEES..... 1855

§2 . LES BOISSONS ALCOOLISEES ..... 1933

Chapitre 2 :

**LA DESTINATION NUTRITIVE EXTRINSEQUE..... 2044**

*SECTION I . LES CONDITIONS DE L'INCORPORATION..... 2066*

§1 . UNE VOLONTE D'INCOPORATION ..... 2066

§2 . LA PRESENCE DANS LE PRODUIT ALIMENTAIRE EN SOI..... 21010

*SECTION II . L'INTERET DE L'INCORPORATION..... 2155*

§1 . LA CONTRIBUTION NUTRITIONNELLE DE LA SUBSTANCE..... 2155

§2 . LA CONTRIBUTION TECHNOLOGIQUE DE LA SUBSTANCE ..... 2177

**CONCLUSION PREMIERE PARTIE ..... 2287**

Deuxième Partie :

**LA MISE EN APPLICATION PARTICULIERE DU CRITERE DE LA DESTINATION  
NUTRITIVE ..... 23030**

Titre 1 :

L'ALIMENT SANTE PAR FONCTION ..... 23535

Chapitre Préliminaire :

**L'ALIMENT SANTE, UN PRODUIT A LA FONCTION NON THERAPEUTIQUE ..... 2388**

*SECTION I . LE REJET DU RECOURS A LA FONCTION THERAPEUTIQUE COMME ELEMENT DE  
PROTECTION DU MONOPOLE PHARMACEUTIQUE ..... 24040*

§1 . UNE DEFINITION LEGALE IMPRECISE ..... 24040

§2 . UNE INTERPRETATION PRETORIENNE PREJUDICIABLE A L'ALIMENT SANTE ..... 2444

*SECTION II . LE RECOURS A LA FONCTION THERAPEUTIQUE COMME ELEMENT OBJECTIF DE  
DISTINCTION ENTRE L'ALIMENT SANTE ET LE MEDICAMENT ..... 2477*

§1 . UNE DEFINITION LEGALE EN PRISE AVEC LA REALITE DE L'ALIMENT SANTE ..... 2477

§2 . L'INTERPRETATION DE L'ACTION PHARMACOLOGIQUE, IMMUNOLOGIQUE OU  
PHARMACOLOGIQUE ..... 2499

Chapitre 1 :

**LES DENREES ALIMENTAIRES DESTINEES A UNE ALIMENTATION PARTICULIERE ..... 2577**

*SECTION I . LES DENREES SOUMISES AU REGIME DEROGATOIRE GENERAL ..... 26060*

§1 . UNE REPONSE NUTRITIONNELLE A PREPARER ..... 26060

A . LA DETERMINATION D'UNE POPULATION CIBLE ..... 26060

B . LA DETERMINATION DES BESOINS NUTRITIONNELS DE LA POPULATION CIBLE ..... 2655

§2 . UNE REPONSE NUTRITIONNELLE ADAPTEE ..... 2688

A . L'ENCADREMENT DE LA COMPOSITION DES DENREES ALIMENTAIRES DESTINEES A UNE  
ALIMENTATION PARTICULIERE ..... 2688

B . LA SATISFACTION DES SEULS BESOINS NUTRITIONNELS ..... 27170

*SECTION II . LES DENREES SOUMISES AU REGIME DEROGATOIRE SPECIAL ..... 27474*

§1 . UN OBJECTIF NUTRITIONNEL A RESPECTER ..... 2755

A . DES BESOINS NUTRITIONNELS INDISCUTABLES ..... 2777

B . UNE COMPOSITION NUTRITIONNELLE IMPOSEE ..... 2799

§2 . UN OBJECTIF NUTRITIONNEL A JUSTIFIER ..... 2822

A . DES BESOINS NUTRITIONNELS DIVERSIFIES ..... 2833

B . UNE COMPOSITION NUTRITIONNELLE EXPERTISEE ..... 2844

## Chapitre 2 :

### **LES DENREES ALIMENTAIRES NON DESTINEES A UNE ALIMENTATION PARTICULIERE... 29090**

<i>SECTION I . L'EXIGENCE D'UNE CONTRIBUTION A L'EQUILIBRE NUTRITIONNEL .....</i>	2922
§1 . LA COMPENSATION QUALITATIVE D'UN REGIME ALIMENTAIRE INADAPTE .....	2922
A . LES ALIMENTS NUTRITIONNELLEMENT MODIFIES .....	2933
B . LES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES .....	2977
§2 . LA COMPENSATION QUANTITATIVE D'UN REGIME ALIMENTAIRE INADAPTE .....	301
A . L'ALLEGEMENT NUTRITIONNEL MINIMAL.....	301
B . L'ENRICHISSEMENT NUTRITIONNEL MINIMAL.....	3033
<i>SECTION II . L'EXIGENCE D'UNE ACTION EXCLUSIVEMENT NUTRITIONNELLE.....</i>	3066
§1 . LE RISQUE : UNE INGESTION DANGEREUSE POUR LA SANTE .....	3066
§2 . LA REPONSE : LA DETERMINATION DE LIMITES SUPERIEURES DE SECURITE .....	31111
A . LES SUBSTANCES VITAMINIQUES ET MINERALES CONCERNEES.....	3122
B . LES MODALITES DE DETERMINATION DES LIMITES SUPERIEURES DE SECURITE.....	3166

## Titre 2 :

L'ALIMENT SANTE PAR PRESENTATION.....	32121
---------------------------------------	-------

## Chapitre Préliminaire :

### **L'ALIMENT SANTE, UN PRODUIT A LA PRESENTATION NON THERAPEUTIQUE ..... 3244**

<i>SECTION I . LA PRESENTATION GALENIQUE, ELEMENT DESUJET DE DISTINCTION ENTRE L'ALIMENT-SANTE ET LE MEDICAMENT.....</i>	3266
§1 . LA FORME DU PRODUIT .....	3266
§2 . LE CONDITIONNEMENT DU PRODUIT .....	3299
<i>SECTION II . LA REVENDICATION DE PROPRIETES CURATIVES OU PREVENTIVES, ELEMENT ACTUEL DE DISTINCTION ENTRE L'ALIMENT-SANTE ET LE MEDICAMENT.....</i>	33232
§1 . UNE ACTION SUR LA MALADIE HUMAINE.....	33232
§2 . UNE ACTION DE PREVENTION OU DE GUERISON .....	3354

## Chapitre 1 :

### **LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE, REGLES FONDAMENTALES DE PRESENTATION..... 3399**

#### *SECTION I . L'ETIQUETAGE, PRE-REQUIS A TOUTE UTILISATION D'ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES OU DE SANTE..... 34141*

##### §1 . LES INFORMATIONS SANITAIRES..... 34141

A . LE CHOIX DE L'ALIMENT ..... 3433

B . LA CONSERVATION ET L'UTILISATION DE L'ALIMENT ..... 3455

##### §2 . LES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES..... 3499

A . LES MENTIONS NUTRITIONNELLES OBLIGATOIRES ..... 3509

B . LES MENTIONS NUTRITIONNELLES FACULTATIVES ..... 3554

#### *SECTION II . L'UTILISATION DES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES OU DE SANTE ..... 3587*

##### §1 . LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ..... 3609

A . LA PRESENTATION DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE INTRINSEQUE..... 3609

B . LA COMPARAISON DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE ..... 36261

##### §2 . LES ALLEGATIONS DE SANTE ..... 3643

A . LA FONCTION PHYSIOLOGIQUE D'UN NUTRIMENT ..... 3643

B . LA REDUCTION D'UN RISQUE DE MALADIE ..... 3709

## Chapitre 2 :

### **LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE, REGLES SOUMISES A JUSTIFICATION ..... 3755**

#### *SECTION I . LA JUSTIFICATION DES PROPRIETES ALLEGUEES..... 3766*

##### §1 . L'INSTAURATION D'UN CONTROLE A PRIORI..... 3766

##### §2 . UN CONTROLE EXCLUSIVEMENT SCIENTIFIQUE ..... 3799

#### *SECTION II . LA VERIFICATION DE L'EQUILIBRE NUTRITIONNEL..... 38282*

##### §1 . L'INSTAURATION DE PROFILS NUTRITIONNELS..... 38282

A . LA DETERMINATION DES PROFILS NUTRITIONNELS ..... 38383

B . LES ECUEILS A EVITER ..... 3866

##### §2 . DES PROFILS COMPATIBLES AVEC UNE NOUVELLE CULTURE NUTRITIONNELLE .... 3888

### **CONCLUSION DEUXIEME PARTIE ..... 3966**

### **CONCLUSION GENERALE ..... 3988**

### **BIBLIOGRAPHIE..... 4066**

### **INDEX ALPHABETIQUE ..... 508**

### **TABLE DES MATIERES ..... 5122**

---

## LA NOTION DE DENREE ALIMENTAIRE

---

Avec l'apparition massive des *borderline products*, les frontières traditionnelles entre la denrée alimentaire et les autres catégories de produits que l'on ingère ne cessent de se brouiller.

Certes des éléments de définition de cette denrée se trouvent dans divers textes juridiques, notamment communautaires à l'image du règlement *Food Law*, mais toujours est-il que malgré tout demeure en partie le mystère identitaire qui entoure cette notion.

Aussi, afin de pouvoir appliquer aux produits litigieux un statut adéquat et déterminer par la même le régime juridique qui doit être le leur, des références précises de l'aliment doivent être mises en évidence au travers de son analyse d'ensemble, l'étude tant de sa fonction que de sa présentation s'avérant indispensable pour résoudre cette problématique non dépourvue d'importance pratique.

---

---

## CONCEPT OF FOOD DENREE

---

With the widespread appearance of *borderline products*, the traditional boundaries between the food and other categories of products that we ingest are constantly blurred.

Then of course the defining elements of this commodity are in various legal texts, including the Community Food Law Regulation image, but the fact that still remains part of the mystery surrounding the identity concept.

Also, in order to apply the products at issue and determine an appropriate status by the same legal regime that should be theirs, precise references to the food must be demonstrated through its comprehensive analysis, the study as its function as their presentation proving indispensable to solve this problem is not without practical importance.

---

## DISCIPLINE : Droit Privé

### Mots Clefs :

Additifs alimentaires – Aliment – Aliments destinés à une alimentation particulière – Aliments liquides et solides - Aliments nutritionnellement modifiés – Allégations nutritionnelles et de santé – « *Borderline Products* » - Compléments alimentaires – « *Cosmetofoods* » - Destination nutritive – Fonction thérapeutique – Ingestion – Ingrédients - Limites de sécurité – Mangeur - Médicament – Notion de raisonnable – « *Novel Foods* » – Nutriment – Ordre du mangeable - Organismes Génétiquement Modifiés - Principe de précaution - Profils nutritionnels - Qualité des aliments - Règlement (CE) n°178/2002 – Sécurité sanitaire des aliments - Transformation alimentaire

---