



HAL
open science

Gastronomie et droit - Rapport de synthèse

Maud Laroche

► **To cite this version:**

Maud Laroche. Gastronomie et droit - Rapport de synthèse. Gastronomie et droit, Mar 2017, Rouen, France. hal-01739319

HAL Id: hal-01739319

<https://normandie-univ.hal.science/hal-01739319v1>

Submitted on 20 Mar 2018

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.

Gastronomie et droit

Rapport de synthèse – M. Laroche

Il me revient donc de clôturer cette journée...

et comme je pense que vous êtes, comme moi, repus, rassasiés par les très belles contributions que nous avons entendues, j'aurais voulu faire bref mais l'intérêt des débats ne m'y aide pas !

Nous avons entamé cette journée par la question de la protection de la gastronomie – de la gastronomie elle-même d'abord, de ses acteurs ensuite.

Serait-ce parce que la gastronomie est en danger ? ou parce que ses acteurs sont menacés ? Voilà deux choses dont nous sommes souvent, nous français, intimement convaincus.

Convaincus que la gastronomie est menacée par un mode de vie qui invite à la rapidité, au repas sur le pouce... à l'imitation d'autres nations dont nous aimons à critiquer les habitudes alimentaires pour mieux nous y conformer...

Convaincus, par quelques drames ou faits divers largement relayés en raison de l'attrait médiatique actuel pour ces questions de gastronomie, convaincus donc que les brigades et leurs chefs sont en danger, happés par l'urgence du service parfait et les difficultés d'une économie menacée...

Pourtant, on a constaté cet après-midi qu'il faut dépasser ces premières impressions :

si une protection est nécessaire, c'est aussi, voire surtout, que la gastronomie a une valeur intrinsèque. Une valeur intellectuelle, parce que c'est une création. Une valeur économique parce que c'est une richesse, une rareté.

Et le droit **devrait** assurer la protection de cette valeur – ce par plusieurs voies que nous avons explorées et que je vais tenter de synthétiser ici.

Permettez-moi donc de reprendre rapidement quelques uns points qui nous permettront de conserver de cette journée l'idée que la gastronomie est

- une chance pour nos papilles,
- une richesse de notre patrimoine national,
- un avantage pour notre PIB,

mais surtout, dans cette enceinte, l'idée que la gastronomie est un **ensemble de valeurs, un métier, que le droit doit protéger, ce d'autant plus qu'Alexandre Savoye nous rappelait ce matin que le *nomos* de « gastronomie » renvoie à la norme, la règle en dépit de l'absence de sa prise en compte par les index juridiques comme le soulignait Anne-Thida Norodom.**

Il ressort de cette journée que l'appréhension de la gastronomie par le droit doit prendre deux directions. ***En premier lieu***, il convient de protéger ce qu'est la gastronomie, un art dans un contexte, un décor dont la protection est engagée. Mais, ***en second lieu***, le droit doit également assurer la protection de l'arrière de ce décor, appréhender ce qui met en œuvre de la gastronomie.

I – Protéger le décor

Protéger la gastronomie, c'est d'abord la reconnaître comme un art, des savoirs faire, une pratique sociale, c'est-à-dire un ensemble.

Paradoxalement, la gastronomie qui est faite, conçue pour autrui, était en mal de reconnaissance.

Celle-ci peut venir juridiquement de deux façons.

D'une part, globalement, la bonne table est aujourd'hui reconnue.

D'autre part, spécifiquement, le contenu de l'assiette peut être défendu.

A. La table

La table, en gastronomie, dépasse le sens commun du terme. La gastronomie est un métier mais aussi une culture. Comme telle, elle a bénéficié d'une reconnaissance juridique générique. Mais quelle est la portée de celle-ci ? une protection réelle peut-elle résulter de cette reconnaissance ?

1/ Reconnaissance générique

La **gastronomie, en tout cas le repas gastronomique des Français**, a bénéficié d'une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité – Reconnaissance générique qui correspond aux particularités de la gastronomie, dont *Pierre Sanner* a souligné l'objet hybride qui va de la chimie au théâtre, symbolisé nous a-t-il dit par le banquet final d'Astérix. Le repas est visé pour sa fonction sociale, le rite qu'il représente, l'esthétique...

Dans la suite de cette reconnaissance de la gastronomie, *Virginie Jourdain* nous a entretenu d'un **projet expérimental des services d'archives départementales** visant à permettre la **collecte** de connaissances et recettes des familles dont ressort 2 rapports opposés à la cuisine : l'envie de partager des trésors, des madeines de Proust contre l'envie de conserver ses secrets conduisant à un faible nombre de réponses. Mme Jourdain soulignait néanmoins **l'importance de cette collecte** pour la révélation d'une **identité normande** et comme **élément de recherche** en histoire de l'alimentation, de la santé, de la vie quotidienne...

2/ Portée ?

Mais cette reconnaissance présente des **limites certaines** qui ressortaient de l'intervention de *M. Sanner* qui soulignait combien la protection du patrimoine immatériel **visé, politiquement, un rééquilibrage géopolitique de la protection des patrimoines** à côté de vieilles pierres comme le Mont St Michel. L'objet de la protection est d'abord d'assurer la **sauvegarde de traditions** contre l'uniformisation des modes de vie, procurer des moyens pour en assurer la **promotion** et la **viabilité par un plan de gestion fondé sur l'éducation, la recherche, coopération internationale et développement de cités de la gastronomie pour une appropriation par le grand public.**

Bien, mais le juriste attend des normes... comment aller plus loin ?

Cela pourrait-il passer par la reconnaissance d'une mission d'intérêt général à la gastronomie ? *Jean-Baptiste Legendre* a souligné **les liens entre intérêt général, service public et qualité** : nombre de services publics peuvent être **associés** à la gastronomie, telles les règles applicables aux cantines scolaires, la gestion des halles, la tenue de certains restaurants... **Mais il l'a annoncé d'emblée, si le service public est un label, il n'a pas de régime légal précis**

et il semble ressortir de la jurisprudence que non seulement la qualification est rare et conduit **davantage à un contrôle qu'à une protection**.

Anne-Thida Norodom relevait que la **gastronomie semble davantage relever du droit privé que du droit public**. Sans doute est-ce parce qu'une reconnaissance ponctuelle et précise, « segmentée » nous a-t-elle dit, y est plus facilement efficace. Ceci nous amène à évoquer l'assiette dans son détail.

B. L'assiette

Le contenu de l'assiette constitue certainement le cœur de la gastronomie.

La reconnaissance générique, médiante, de la gastronomie est sans doute nécessaire, mais ne sera rien sans la protection effective de la création qui est au centre de l'activité.

Cette protection contribuera à renforcer la valeur économique de la gastronomie qui est incontestable.

1/ Protection de la création

La création, le petit supplément d'âme qui transforme la cuisine en gastronomie, parfois la simple cuisine familiale en recette étoilée, est le cœur de la gastronomie.

Les juristes disposent d'outils de reconnaissance de la création qui permettent de protéger, au moins partiellement, la création culinaire. *Stéphane Pessina-Dassonville* nous a rappelé que la **protection des savoirs faire** peut être nécessaire et simplement réalisable par le cumul d'une **clause de non concurrence** et d'une **clause de confidentialité**. Le **droit pénal du travail**, la **directive « secret d'affaires »** permettent ou permettront également de protéger le secret culinaire. **A défaut de contrat**, on pourra également protéger le secret par le droit de la **concurrence déloyale et du parasitisme**.

S'agissant plus particulièrement des **propriétés intellectuelles**, *M. Pessina-Dassonville* souligne en revanche que la protection des créations culinaires est **incertaine, indirecte, rare ou relative, notamment** parce que le goût et l'odorat ne s'intègrent pas aisément dans les critères de bénéfice d'une protection ou parce que les cuisiniers n'ont pas pour but premier de résoudre des problèmes techniques ou de protéger le seul nom de leur création, tandis que les recettes sont un savoir faire qui ne peut être protégé par les propriétés intellectuelles. Mais *M. Pessina-Dassonville* nous a rappelé que les droits de propriété intellectuelle visent à permettre la rentabilisation et la protection d'une valeur, ce qu'est certainement la gastronomie. Une évolution est donc peut-être envisageable.

2/ Détermination et protection de la valeur

Car le droit prend en compte la valeur et la protège. Qui lit le code civil en est immédiatement convaincu.

Or, la **valeur économique de la gastronomie ne fait pas de doute**, comme nous l'a démontré *Véronique Chossat-Noblot* qui a toutefois insisté sur le **rôle de tiers, les annuaires et les critiques, dans la valorisation**, tiers chargés de **légitimer l'appréciation subjective** sur laquelle repose la gastronomie, conduisant à la **création d'une véritable norme**. Ce faisant, *Mme Chossat-Noblot* a souligné la similitude des méthodes d'évaluation avec le domaine de l'art mais également le risque de détourner le cuisinier de son objet à la recherche de la valeur

marchande ; **valorisation marchande qui s'est concrètement traduite par une envolée des prix.** Mme Chossat-Noblot souligne le rôle des protections juridiques envisageables (AOC, propriété intellectuelle, reconnaissance de statuts...) comme **moyens de soutien à la filière.** Les AOC justement nous ont été racontées par *Me Catherine Kersual* évoquant la protection du Neufchatel. Le **respect des règles doit garantir la qualité du produit,** élément de la gastronomie traditionnelle. Le non respect de ces règles **doit conduire à la sanction** des tricheurs / trompeurs. Ces AOC permettent, par la réservation, d'assurer tant la qualité que la valeur des produits et la **protection des producteurs et consommateurs** qui s'étaient ici constitués partie civile.

La gastronomie a une valeur et en crée. Et l'État ne s'y trompe pas, comme le montre l'appréhension de la gastronomie par le fisc. *Marie-Caroline Lefebvre* nous a montré que si la TVA ne se préoccupe pas de la qualité des aliments utilisés, seulement éventuellement de leur nature (chocolat, caviar...), **en revanche un avantage fiscal** est offert aux restaurateurs : le crédit d'impôt « maître restaurateur », tenant compte notamment du cadre et des conditions de cuisine, assure un certain soutien à la filière. **Parallèlement, Mme Lefebvre** nous a démontré que le fisc, dans le cadre de ses contrôles, fixe parfois lui-même la valeur du repas gastronomique afin de rétablir le chiffre d'affaire des restaurateurs, **imposition d'office certainement peu protectrice des droits** de leurs droits.

On le voit, la protection de la gastronomie en elle-même, pour ce qu'elle est globalement – une forme d'art – comme précisément – l'association spécifique de plusieurs éléments, est très imparfaite, indirecte comme l'on relevé tous les intervenants.

Mais la gastronomie n'est pas que l'assiette et la table. Elle ne pourrait exister sans l'arrière salle, la cuisine et les producteurs. Le droit ne peut donc appréhender la gastronomie en ignorant l'arrière du décor.

II – Appréhender l'arrière du décor

L'arrière du décor, et non l'envers. Car tout n'est pas sombre mais certainement caché.

Il apparaît au contraire, à l'issue de la journée, que les questionnements permettent de faire émerger des solutions, même si elles sont encore insuffisantes ou difficilement synthétisables.

L'arrière du décor, ce sont **d'une part** les cuisines, **d'autre part** leurs alentours.

A. La cuisine

La gastronomie apparaît comme un monde à part.

L'activité intense de la cuisine ne doit pas transparaître lorsque la porte s'ouvre pour laisser passer le serveur porteur de l'assiette.

Et si le **secret déborde parfois**, une **forme d'omerta** semble subsister au **sein des cuisines.** Partant, la **justice n'est encore guère saisie** pour protéger les brigades tandis que les chefs, eux-mêmes, n'ont **guère des recours pour défendre le travail accompli** vis-à-vis des critiques.

1/ Les brigades

Les brigades, de ce terme emprunté à « la grande muette », relevaient de règles propres dont les médias se sont fait le relais ces dernières années. *Me Eric Andrieu* rapporte ainsi les **propos de certains** qui assimilent les pratiques violentes dénoncées à une volonté de domination mais surtout à une **forme de bizutage**, étape « **nécessaire** » à l'acquisition d'une compétence. *Me Andrieu* rappelle que des **qualifications, pénales** notamment, seraient possibles, mais que **peu, voire pas, de procédures** sont engagées. Probablement parce que le **milieu est encore très fermé** et qu'une plainte signerait la **fin d'une carrière**, voire, en retour, des poursuites pour diffamation.

2/ Le chef

Mais le **chef lui-même** peut être en souffrance, comme l'ont révélé de tristes événements et les commentaires que l'on entend à la parution de chaque grand ouvrage de classement gastronomique.

Benoît Lopez nous a rappelé qu'**en principe, en droit du travail, le salarié n'est pas tenu à la supériorité**, mais qu'il doit savoir tenir son poste. Dès lors, le droit du travail ne saurait *a priori* imposer au chef d'atteindre l'exceptionnel. **Pourtant**, la **jurisprudence** révèle la prise en compte de détails, « la disposition des asperges dans l'assiette », autorisant la **sanction du chef qui s'avèrerait moins brillant que prévu**. *M. Lopez* s'interroge alors sur la possibilité de **qualifier réellement une insuffisance professionnelle ?**

La chose est alors d'autant plus difficile pour le chef que *Me Eric Andrieu* nous a rappelé que la **critique est libre au nom de la liberté d'expression**, sous réserve, bien sûr, de l'abus. Deux fondements pourraient alors être utilisés : **diffamation ou responsabilité civile**. *Me Andrieu* insiste toutefois sur le caractère contradictoire des décisions. Recherchant la bonne qualification, fondée sur des **éléments objectifs**, la justice ne saurait elle-même évidemment poser une appréciation gastronomique... Et **cette difficulté de la justice** trouve **écho en droit du travail** lorsque *M. Lopez* souligne la difficulté à sanctionner un chef salarié, voire un directeur d'établissement, au regard de la perte d'une étoile fondée sur les **critères particulièrement opaques** des critiques gastronomiques dont *Mme Chossat-Noblot* soulignait, de plus, le caractère privé.

On le voit, la **justice a des difficultés** à saisir la vie des cuisines. Plus loin, le **droit peine apparemment à saisir la vie aux alentours** de la cuisine.

B. Les alentours

Autour de la cuisine, **avant** elle, la production des aliments elle-même contribue de la gastronomie. Une bonne recette faite avec de mauvais aliments en donnera bien sûr rien. La gastronomie procède donc d'un cycle économique complet mais d'un cycle réservé, comptant plus d'exclus que d'initiés. Le droit ne peut rester indifférent à ces deux aspects de la base de la gastronomie.

1/ Les aliments

Les aliments sont essentiels à la gastronomie, surtout dans cette période de mode du *vegan*, du crudivorisme, du retour au circuit court... et que dire de la révolte provoquée par les vidéos diffusées sur les conditions d'abattage des animaux.

La recherche du bon aliment par le chef rejoindra finalement certaines préoccupations juridiques apparemment étrangères à la gastronomie. Avant d'aller plus loin, rappelons l'invitation du *Pr. Collart-Dutilleul* à **accepter l'idée que les produits alimentaires ne sont pas des biens comme les autres**, justifiant qu'ils soient **traités comme des marchandises particulières** alors que la tendance serait de les soumettre au régime commun.

Quid de la situation des animaux, ces êtres vivants doués de sensibilité ? *Jean-Benoît Belda* voulait **plaider en faveur d'une protection réelle des animaux** tout en soulignant les tensions existant entre droit des animaux et gastronomie. L'« **animal outil** » a lui aussi des droits, portés par une déclaration... de l'UNESCO. Et l'on retrouve la **même difficulté** que pour la reconnaissance du repas gastronomique : cette reconnaissance n'a **guère d'effets juridiques** immédiats et le **droit interne** en reste aujourd'hui à **l'effet d'annonce**. Sans doute est-ce le **contrechamp de la dimension économique** de la chaîne de production, l'exemple du foie gras pris par *M. Belda* en est révélateur. Dans une vision sans doute proche de la noblesse de la gastronomie, voie empruntée par certains chefs, *M. Belda* souligne que les choses pourraient s'arranger en repensant totalement la chaîne de production, voire le contenu des assiettes, et que certains pays étrangers ont engagé un tel processus.

Quid ensuite de nouveaux aliments et de la protection de la santé publique ? *Romain Léal* nous a invité à la « **post-modernité alimentaire** » par la découverte des **objets gustatifs non identifiés**, du foie gras aux insectes... Il a souligné l'importance du **rôle des institutions** nationales et communautaires visant la **protection des consommateurs** par l'**évaluation des risques** liés à l'utilisation de nouveaux aliments. La **libre circulation des marchandises alimentaires** est ainsi **prise entre** protection de la concurrence et de protection de la santé humaine. Autant de règles qui **encadreront nécessairement la possibilité pour la gastronomie de se renouveler**.

De la même façon, le *Pr Collart-Dutilleul* a souligné l'obstruction des règles de concurrence au développement d'une **alimentation saine** – bio, circuit court – dans la restauration collective dans l'éducation, l'interdiction des aides d'États empêchant de garantir un prix d'achat au producteur locaux. Pourtant, ces solutions seraient l'occasion de développer un lien entre droit à l'alimentation et gastronomie. Ce faisant, le *Pr Collart-Dutilleul* nous invitait au respect des droits de l'homme...

2/ Les tiers

Plus loin, que dire du rapport entre gastronomie et droit à l'alimentation alors que la gastronomie n'a sans doute pas pour objectif premier de nourrir ?

Stéphane Pessina-Dassonville s'interrogeait sur le fait que les **aliments soient de libre parcours** et que l'absence de bénéfice de propriétés intellectuelles vise à **tenir compte du fait que les aliments sont une ressource vitale**. La question se poserait alors peut-être d'une **logique de partage** qui pourrait aussi concerner les recettes ?

Or, le *Pr. Collart-Dutilleul* souligne que le **droit à l'alimentation est un droit à inventer**, à remplir. Il convient, nous rappelle-t-il, de s'interroger sur le rapport des enfants ou des

pauvres à l'alimentation. **Foin de gastronomie et de luxe**, il s'agit pour ces derniers de trouver les éléments nutritifs suffisants et d'améliorer l'ordinaire. Pourtant, la reconnaissance du repas gastronomique français comme patrimoine immatériel national supposerait **que l'élément gastronomique soit disponible pour tous**. D'autant plus que la gastronomie ne répond pas à la définition internationale de la sécurité alimentaire en ce qu'elle est affaire de relations sociales, de goût mais non de nutrition et choix.

De nos différents échanges, il ressort une **protection encore balbutiante** de la gastronomie. **Une question émerge** : le monde la gastronomie revendique une certaine spécificité, des règles propres... la faiblesse des protections juridiques n'en est-elle pas la conséquence ? Peut-être un **changement est-il en cours**, sous l'influence notamment de l'arrivée des caméras dans les cuisines, ou les abattoirs, et de l'engouement du public. Peut-être, sans doute même, comme souvent, le **droit suivra-t-il** en se saisissant de plus en plus de ces questions, dont il aura progressivement connaissance.

Chers convives, il me reste maintenant à vous souhaiter une bonne digestion de toutes ces informations et à remercier très vivement nos chefs, les membres de l'association Jurisart, et notre brigade d'un jour, l'ensemble des intervenants.