



HAL
open science

Le patrimoine alimentaire vu par le droit européen

Gabrielle Rochdi

► **To cite this version:**

Gabrielle Rochdi. Le patrimoine alimentaire vu par le droit européen. Les tables de la loi, Editions Presses universitaires François Rabelais, 2020, 978-2-86906-733-2. hal-02455166

HAL Id: hal-02455166

<https://hal.science/hal-02455166v1>

Submitted on 25 Jan 2020

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.

Le patrimoine alimentaire vu par le droit européen¹

Gabrielle ROCHDI

Maître de conférences HDR à la Faculté de Droit et des Sciences Sociales – Université de Poitiers

Fédération Territoire - CECOJI – EA 7353

Lors de la signature du traité de Rome, la construction communautaire aspire à l'autosuffisance alimentaire. L'intention se veut support de paix en Europe

Dans l'esprit des Pères fondateurs, il fallait définitivement unir la « famille européenne » autour de projets concrets. La création de la Politique agricole commune (Pac) sera la première de ces réalisations concrètes.

L'appréhension du patrimoine alimentaire par le droit européen s'entend dès lors comme un processus politique et historique qui aurait débuté avec la construction communautaire.

Reste à bien comprendre la notion.

Sous réserve d'assimiler patrimoine alimentaire et patrimoine gastronomique, Il est agréable de pouvoir s'appuyer sur la résolution du Parlement européen du 12 mars 2014, adoptée à une écrasante majorité et qui s'intitule : « *Le patrimoine gastronomique : aspects culturels et éducatifs* ».

Le Parlement y décrit la gastronomie comme « *l'ensemble des connaissances, des expériences ainsi que des formes d'arts et d'artisanats qui permettent de manger de manière saine et avec plaisir* ».

Il précise encore que « *la gastronomie fait partie de notre identité et est un élément essentiel du patrimoine culturel européen ainsi que du patrimoine culturel des États membres* ».

C'est donc par opposition que se définit le patrimoine alimentaire. A contre-courant de l'homogénéisation des process, il se conçoit à l'opposé de la production standardisée, que les aliments soient solides ou liquides.

Cette notion de patrimoine alimentaire ou gastronomique est d'autant plus difficile à comprendre au niveau de l'Union européenne qu'elle repose sur une double approche.

L'approche collective renvoie à l'idée d'identité européenne, laquelle se définit en terme d'alimentation autour de trois aliments de base : les céréales, la viande et les produits laitiers. C'est l'approche qui est vue de l'étranger.

L'approche locale est vue en interne, depuis le continent. Elle envisage la diversité des spécialités nationales et régionales suivant des traditions gastronomiques très ancrées.

Cette notion de patrimoine alimentaire européen est aussi rendue complexe en ce sens qu'elle vient englober tantôt la seule production de base à travers l'origine des produits ou les techniques culturelles employées, tantôt les savoir-faire et les techniques ancestrales nécessaires à la fois pour produire et pour transformer ces produits de base.

¹ Article produit au titre des actes du 7ème colloque international Eurosul – De la graine à l'assiette : la patrimonialisation de l'alimentation - Villa Rabelais – Tours, 25 et 26 avril 2018 – Paru dans Les lois de la Table, sous la direction d'Isabelle Hannequart, Presses universitaires François Rabelais - Collection Table des Hommes en septembre 2019.

Le patrimoine alimentaire accompagne donc toute un continuum qui part du patrimoine génétique européen et qui remonte la chaîne des conditions de typicité et de techniques liées aux terroirs en passant par le patrimoine agricole et culturel pour déboucher sur le patrimoine gastronomique et culinaire.

Au niveau européen comme ailleurs, se pose encore la question de savoir si le patrimoine alimentaire se rapporte à un ensemble de produits culturels hérités de traditions séculaires ou s'il se rapporte à une éthique de savoir-faire pour des produits de base comme pour des produits transformés.

Les enjeux en présence sont nombreux et parfois contradictoires. Toute la difficulté pour le législateur européen est de les rendre compatibles.

De façon générale, et sans viser spécialement sa dimension européenne, la reconnaissance du patrimoine alimentaire aspire à des considérations de nutrition et de santé : le « bien manger » dans ses aspects diététiques et dans ses aspects de convivialité et de plaisir gustatif.

Il implique ainsi le processus d'éducation alimentaire et nutritionnelle, tant au niveau intergénérationnel que familial.

Des enjeux extra-alimentaires viennent également s'imposer aujourd'hui. Y figurent notamment des exigences éthiques liées au bien-être animal, des exigences sociales, s'agissant de promouvoir les valeurs de commerce équitable ou encore des exigences de durabilité environnementale qui prêtent à l'alimentation de nouvelles responsabilités eue égard à l'état de la planète.

Sur le plan économique, la reconnaissance du patrimoine alimentaire conduit encore à valoriser le caractère authentique des produits à travers leur origine, leur mode de production et les traditions qui les forgent. Il s'agit de leur favoriser l'accès aux marchés : marché unique européen et marché mondial. Autrement dit, le patrimoine alimentaire peut être vue comme un support de croissance étant entendu que sa vocation exportatrice en accuse les effets.

La démarche s'accompagne ainsi de pratiques de vente directe et de circuits courts que relayent des expériences touristiques en tout genre : tourisme gastronomique, agro-tourisme, oeno-tourisme, spiro-tourisme et autres.

Du point de vue politique le patrimoine alimentaire européen doit encore composer avec la diversité des cultures des États et des régions d'Europe. Il incarne ainsi la formule désormais consacrée en devise de l'Union : *Unis dans la diversité*.

Produit par excellence de la culture, le patrimoine alimentaire serait donc au cœur du compromis européen, que ce soit pour composer avec la diversité des traditions mais aussi en s'imposant lui-même comme vecteur de compromis car dans tout échange, la première étape est très souvent celle de la découverte et du partage gastronomique.

Au titre des objectifs poursuivis par l'UE, on relève d'ailleurs la formule de l'article 3 du traité sur l'Union européenne suivant laquelle « *l'Union respecte la richesse de sa diversité culturelle et linguistique, et veille à la sauvegarde et au développement du patrimoine culturel européen* ».

Ce faisant, en terme de support, l'Union ne dispose pas d'un appareil juridique spécifique au patrimoine alimentaire européen. La reconnaissance et la valorisation de ce patrimoine se prête essentiellement à mobiliser des dispositions éparées qui relèvent le plus souvent de la Politique agricole commune et du Marché unique par le truchement du rapprochement des droits.

Il en ressort que l'éclairage du droit européen sur un sujet aussi passionnant que celui du patrimoine alimentaire se justifie pleinement. Cet éclairage est à la mesure de la réalité du patrimoine culinaire et gastronomique européen et de la diversité des enjeux en présence.

Le corpus juridique qui s'impose au sujet repose sur de subtiles arbitrages car ce sujet touche des points de sensibilité directement liés aux identités culturelles nationales et locales. Il en résulte que le droit européen reste encore largement perfectible, que ce soit au regard de la méthode employée que des actions déployées.

I- Le patrimoine alimentaire appréhendé par le droit européen

En droit européen, il n'existe pas de texte qui se rapporte spécifiquement au patrimoine alimentaire. C'est par le biais de législations connexes qui poursuivent elles-mêmes des objectifs qui leurs sont propres que le sujet est abordé.

En marge des normes contraignantes, dans l'exercice de sa fonction démocratique, le Parlement européen a quant à lui pris position pour la défense du patrimoine gastronomique par l'éducation et la culture.

A- La diversité des fondements

Si la notion de patrimoine alimentaire devient un sujet de préoccupation, tel n'a pas toujours été le cas. La préoccupation première de la Communauté économique européenne était de résoudre la situation de pénurie alimentaire d'un continent dévasté par la seconde Guerre mondiale.

Envisagée dès la signature du Traité de Rome, la Politique agricole commune avait pour objectif de développer la production pour garantir l'autosuffisance alimentaire. C'est ce que retraçait en 1957 l'article 39 du Traité de Rome dont on retrouve aujourd'hui la formule à l'identique à l'article 39 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne (TFUE)².

A priori, c'est dans ce bien maigre espace que les questions de patrimoine alimentaire européen seraient aujourd'hui censées trouver juridiquement leur place.

Pour autant, depuis 1992, la Réforme nous enseigne que la Pac a largement perdu de sa préséance, laissant libre cours à d'autres vecteurs de valorisation du patrimoine alimentaire européen. De même, et n'en déplaie au juriste, la même réforme autorise sinon souplesse d'interprétation des dispositions visant la principale politique européenne, sinon, une pratique radicalement hors du champ dicté par les traités. C'est par exemple le cas, de la protection de l'environnement, totalement ignorée des dispositions du TFUE alors même que la Pac 2014-2020 se revendique de *greenwashing*, paiement vert et autre verdissement³.

L'apparition de préoccupations plutôt qualitatives encourage donc de fait, l'UE à cadrer l'action européenne en faveur du patrimoine alimentaire par des dispositions qui relèvent de la

2 Voir le paragraphe 1 de l'article 39 du TFUE :

« 1. *La politique agricole commune a pour but:*

a) d'accroître la productivité de l'agriculture en développant le progrès technique, en assurant le développement rationnel de la production agricole ainsi qu'un emploi optimum des facteurs de production, notamment de la main-d'œuvre,

b) d'assurer ainsi un niveau de vie équitable à la population agricole, notamment par le relèvement du revenu individuel de ceux qui travaillent dans l'agriculture,c) de stabiliser les marchés,

d) de garantir la sécurité des approvisionnements,

e) d'assurer des prix raisonnables dans les livraisons aux consommateurs. »

3 Voir en ce sens les dispositions de la dernière réforme de la Pac, règlements du 17 décembre 2013.

Pac. Les réflexions récentes sur le renouvellement des fondements de cette politique historique et sur son positionnement alimentaire ne font qu'accentuer cette tendance.

Ce faisant, la Politique agricole n'est pas le seul et unique vecteur permettant aujourd'hui à l'UE d'agir en faveur du patrimoine alimentaire européen.

Hormis les normes tirées de l'OCM unique⁴, qui prennent pour base l'article 43 du TFUE, d'autres dispositions se prêtent encore à encadrer le patrimoine alimentaire européen. Ce sont notamment celles qui se rapportent à la politique de santé publique⁵ ou celles qui se rapportent à la protection des consommateurs⁶.

On trouve encore les règles adoptées au titre du Marché intérieur en vertu de la procédure d'harmonisation des législations nationales⁷.

Pour les échanges avec les pays tiers, c'est aussi au titre de la Politique commerciale commune que l'UE est amenée à œuvrer⁸.

En marge de ces différents dispositifs, on peut encore évoquer des actions d'appui menées par l'Union européenne en faveur de l'éducation⁹ et de la culture¹⁰ telles que sollicitées par le Parlement européen dans sa résolution du 12 mars 2014¹¹.

En matière culturelle, le TFUE prévoit notamment que l'UE contribue à « *mettre en évidence l'héritage culturel commun* ». Il lui appartient d'agir en appui et de compléter « *la conservation et la sauvegarde du patrimoine culturel d'importance européenne* ».

Si l'absence d'appareil juridique dédié au patrimoine alimentaire européen vient en garantir la diversité, la multiplicité des supports juridiques pénalise l'efficacité de l'action européenne.

Outre que peuvent se poser des conflits de bases juridiques, les intentions sont diverses.

B- La diversité des objectifs

L'ensemble des normes qui se rapportent au patrimoine alimentaire européen poursuivent des objectifs variés.

Pour la PAC, cela peut être de garantir un débouché aux producteurs et de diversifier les circuits d'approvisionnement.

Pour les politiques de santé publique et de protection du consommateur, l'objectif premier est garantir une information fiable sur les produits et de protéger la santé en imposant par exemple des normes d'hygiène. Un corpus de sécurité alimentaire spécifique s'applique en la matière depuis l'adoption du règlement 178/2002¹².

4 Règlement (UE) n° 1 308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil : JOUE L 347, 20.12.2013, p. 671–854.

5 TFUE, article 168.

6 TFUE, article 169.

7 TFUE, article 114.

8 TFUE, article 207.

9 TFUE, article 165.

10 TFUE, article 167.

11 Parlement européen, Résolution du 12 mars 2014 sur le patrimoine gastronomique européen : aspects culturels et éducatifs – 2013/2181 (INI) : JOUE C 378 9 11 2017 p. 85.

12 Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil 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 L 31, 1.2.2002, p. 1–24.

Ce sont là autant de facteurs qui s'inscrivent dans le contexte de libre-échange des produits tel que prôné par la construction européenne.

A une autre échelle, les dispositions européennes ont aussi vocation à servir l'intérêt de l'économie européenne face au marché mondial. Le dispositif européen aspire à valoriser les produits européens vus dans la globalité de l'identité européenne. L'eau-de-vie de Cognac, qui s'exporte à 98 % est sans doute le meilleur exemple à donner. L'UE œuvre notamment pour garantir la typicité et l'innocuité du produit. Elle en soutient encore la promotion.

L'ensemble des actions engagées se placent dans le respect des normes internationales qu'elles s'inscrivent dans le cadre multilatéral ou non.

C- Rôle du Parlement dans l'appréhension du patrimoine alimentaire européen

En terme de procédure, depuis l'entrée en vigueur du traité de Lisbonne, les dispositions européennes qui interfèrent avec le patrimoine alimentaire européen requièrent toutes la procédure législative ordinaire de l'article 294 du TFUE.

Que la disposition renvoie à la Pac, à la protection de la santé et des consommateurs, à l'harmonisation des droits ou encore à des actions de coopération en matière de culture et d'éducation, l'intervention du Parlement européen en codécision est désormais requise. Or, l'organe démocratique a déjà largement démontré son attachement à l'identité traditionnelle des produits par exemple en s'opposant en 2010 à la Commission européenne dans l'épisode du vin rosé¹³.

Et même si sa portée la rattache au « *droit mou* » ou soft law, c'est en ce sens qu'on doit d'ailleurs comprendre l'adoption de la résolution du 12 mars 2014¹⁴. L'assemblée parlementaire invite à prendre des mesures concrètes tel que la mise en place un observatoire européen de la gastronomie. Est encore encouragée la valorisation du patrimoine alimentaire européen par des mesures d'éducation visant une meilleure alimentation.

Bien que dénué d'obligation normative ce positionnement parlementaire en faveur de la gastronomie européenne vient border le dispositif législatif entourant le patrimoine alimentaire.

L'approche démocratique que l'on connaît actuellement rompt définitivement avec les velléités d'harmonisation à outrance qu'imposait dans les années 70 le dogme du marché totalement ouvert. On se souvient des tentatives menées à l'époque pour créer des euro-produits par l'uniformisation des recettes de diverses denrées comme le chocolat, les jus de fruits ou encore les eaux minérales¹⁵.

Il en va de même des normes d'hygiène applicables au lait qui poussées à l'extrême venaient menacer la production de fromages traditionnels comme le comté ou le reblochon.

Dès cette époque, le juge était venu apporter sa pierre à l'édifice en imposant le raisonnement de la reconnaissance mutuelle des législations et normes nationales¹⁶.

Partant de la diversité du cadre juridique qui s'offre à elle, l'UE est conduite à appréhender le patrimoine alimentaire européen suivant des modalités variables.

13 Voir les débats parlementaires du 5 mai 2009.

14 Parlement européen, Résolution du 12 mars 2014 préc.

15 Alphonso Mattera, Histoire interne de la Commission européenne 1973-1986 : <https://archives.eui.eu/en/files/transcript/16560>

16 CJCE, 20 février 1979, Rewe-Zentral, aff. 120/78 dite aff. du Cassis de Dijon.

II- Le patrimoine alimentaire valorisé par le droit européen

D'un point de vue opérationnel, et même si des progrès restent à faire, l'Union européenne mobilise diverses actions en faveur du patrimoine alimentaire, que ce soit par des mesures d'information, de promotion et de labellisation. Cet ensemble se superpose au dispositif transversal visant la sécurité alimentaire.

Toutefois, pour toutes ces actions, il apparaît que l'UE agisse sans vraiment se positionner ni en faveur d'une approche globale propre à l'identité européenne et ni en faveur d'une approche régionale qui se situerait à l'échelle des États ou des régions européennes.

A – La valorisation du patrimoine alimentaire par des mesures de sécurité alimentaire

Sur le plan transversal, l'UE développe tout un volet législatif qui s'applique à la gestion des risques sanitaires et à la sécurité alimentaire.

L'élément déclencheur de cette législation tient à la série de scandales à répétition liées à l'ESB ou maladie de la vache folle qui a ébranlé l'UE à partir de 1996¹⁷.

La réglementation européenne prend pour base une approche globale et intégrée « *de la ferme à la fourchette* » s'appliquant à l'ensemble de la chaîne alimentaire quel que soit la typicité et le mode de production de l'aliment. Autrement dit, le patrimoine alimentaire s'y trouve soumis, même si le règlement s'applique au-delà des aliments produits dans l'UE à ceux qui sont importés.

Le règlement 178/2002 du Conseil et du Parlement européen porte l'ossature du dispositif¹⁸. Il établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire. Il institue encore l'Autorité européenne de sécurité alimentaire, de même qu'il prévoit les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

On y trouve notamment, et pour la première fois une définition du terme de denrée alimentaire, entendue comme « *toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain* ».

Les normes de sûreté concernant les denrées visent quant à elles tous les opérateurs de la chaîne alimentaire, producteurs primaires, transformateurs, restaurateurs ou distributeurs. Ces derniers sont les premiers responsables de la sécurité et de la qualité des produits qu'ils mettent sur le marché ou qu'ils distribuent au consommateur final.

Quant à l'étiquetage des denrées alimentaires, ce dernier est soumis à un corpus de règles permettant aux consommateurs européens de disposer d'informations complètes sur le contenu, la composition et les qualités des produits alimentaires. Il s'appuie sur la traçabilité des denrées alimentaires que les producteurs sont dans l'obligation de mettre en place tout au long de la chaîne alimentaire, et, dans le cas des allégations nutritionnelles et de santé, sur une évaluation scientifique préalable des qualités alléguées¹⁹.

17 Encéphalopathie spongiforme bovine

18 Règlement (CE) n° 178/2002, préc..

19 Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 dit règlement INCO concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du

Au total, c'est plus d'une centaine d'actes législatifs et plus de 1100 mesures d'exécution que l'UE déploie en faveur de la sécurité alimentaire pour assurer une harmonisation quasi complète des mesures ayant trait à la sécurité de la chaîne alimentaire sur le territoire européen.

B – La valorisation du patrimoine alimentaire européen par la labellisation des produits alimentaires

Les dispositifs d'identification de la qualité des produits agricoles et alimentaires répondent directement à l'intention de promouvoir des productions spécifiques suivant leur ancrage local ou leur mode de production.

Pratiqués de longue date par certains États européens précurseurs comme la France, l'UE va développer le dispositif européen à l'occasion de la réforme de la PAC de 1992. L'objectif était alors de résorber l'excédent de production en valorisant certains produits agricole pour leur donner de nouveaux débouchés²⁰.

Outre qu'elle favorise l'activité commerciale des producteurs, la démarche vient également garantir les producteurs contre les pratiques déloyales et les contrefaçons. En figeant des qualités particulières, elle donne ainsi tout son sens à la notion de patrimoine.

L'identification de la qualité s'inscrit encore dans la demande des consommateurs de plus en plus en recherche d'authenticité et de typicité. C'est une tendance qui se confirme également aujourd'hui s'agissant de la demande en provenance de l'extérieur.

Partant, l'UE met en œuvre deux types de mesures, l'une sur les signes d'identification de la qualité et de l'origine ou SIQO et l'autre sur des identifications particulières.

1) Les signes d'identification de la qualité et de l'origine ou SIQO

Initiée en 1992, la législation sur les signes de qualité repose désormais sur un seul règlement : le règlement n° 1151/2012 du 21 novembre 2012²¹.

Sont couverts, les produits agricoles, les denrées alimentaires, les vins, les spiritueux et certains vins aromatisés.

La qualité distingue deux types de dénominations suivant que le produit soit lié à un territoire ou suivant qu'il fasse l'objet d'une méthode de production particulière sanctionnée par un cahier des charges.

Il en ressort trois labels possibles, l'appellation d'origine protégée (AOP), l'indication d'origine protégée (IGP) et la spécialité traditionnelle garantie (STG).

Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission : JOUE L 304, 22.11.2011, p. 18–63

20 Règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil, du 14 juillet 1992, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires : JOCE L 208, 24.7.1992, p. 1–8 - Abrogé - Règlement (CEE) n° 2082/92 du Conseil, du 14 juillet 1992, relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires : Journal officiel n° L 208 du 24/07/1992, p. 9 - 14 – Abrogé.

21 Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires : JOUE L 343, 14.12.2012, p. 1–29

L'AOP s'applique aux denrées alimentaires qui ont été produites, transformées et élaborées dans une aire géographique déterminée à partir de savoir-faire et d'ingrédients de la zone. C'est par exemple le cas pour le camembert de Normandie ou le parmigiano Reggiano.

L'IGP désigne le produit dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration. Les ingrédients ne doivent pas nécessairement provenir de l'aire géographique visée. Sont reconnus comme tel, le veau fermier du Quercy ou encore le kiwi de l'Adour.

La différence principale avec l'AOP tient à la nature du lien au terroir, moins fort pour l'IGP que l'AOP.

La STG reconnaît enfin la tradition et le savoir-faire en tant que tel. Ce type de label est sans doute celui qui correspond le mieux à la notion de patrimoine alimentaire.

Ce label distingue les produits dont la composition ou les moyens de production présentent un caractère traditionnel sans pour autant avoir de lien particulier avec une aire géographique déterminée. On y retrouve le veau sous la mère, le jambon Serrano, la pizza napolitaine ou encore la moule de Bouchot.

Au total, ce sont plus de 3000 produits qui sont actuellement enregistrés au niveau européen sur la base de l'un de ces labels²². Cette liste doit être complétée par les produits énoncés sur deux autres registres : la base *E-Bacchus* qui est un registre électronique des AOP et IGP relatives aux vins et l'*E-Spirits Drinks* qui répertorie les IGP protégées dans l'UE pour les boissons spiritueuses.

On relève que parmi ces labels de qualité, 40 % s'appliquent à des produits français et italiens.

En marge des signes de qualité liés à l'origine, le droit européen appréhende également le patrimoine gastronomique européen à travers tout un ensemble de dispositifs éparses de certification et de labellisation.

Le label agriculture biologique est l'un d'eux.

2) Le label agriculture biologique

En matière d'agriculture biologique, la réglementation qui s'applique dans l'UE est établie en vertu du règlement n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques²³. Afin de prendre en compte l'évolution du contexte, un nouveau règlement devrait entrer en vigueur au 1^{er} janvier 2021.

Le dispositif s'applique aux produits agricoles transformés ou non et destinés à l'alimentation humaine et animale. Le vin est désormais concerné²⁴.

Le logo « *agriculture biologique* » apporte une garantie de qualité des produits au regard des contaminations chimiques liées aux traitements pesticides.

L'agriculture biologique permet d'identifier des pratiques agronomiques traditionnelles. De fait, la production biologique œuvre en faveur du patrimoine alimentaire européen.

22 Base de données DOOR = Database Of Origin & Registration

23 Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) 2092/91 : L 189 du 20. 07. 2007 p. 1.

24 Règlement d'exécution (UE) n° 203/2012 de la Commission du 8 mars 2012 modifiant le règlement (CE) n° 834/2007 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique : JOUE L71, 9 03 2012 p. 42.

3) Les signes particuliers

En marge des signes de qualité et de la reconnaissance des produits issus de l'agriculture biologique, l'Union européenne déploie encore des mesures particulières propres à un type de produit en particulier.

C'est par exemple le cas dans le secteur de la volaille. Un règlement de la Commission y régit l'emploi des mentions « *fermier-élevé en plein air* » et « *fermier élevé en liberté* » suivant la densité d'animaux dans les bâtiments et l'âge d'abattage²⁵.

De la même façon, le règlement d'OCM unique n° 1308/2013 prescrit des règles de qualité spécifiques aux fruits et légumes ou aux vins²⁶. Les spiritueux, les produits de la pêche, les œufs, le chocolat, le miel ou encore les confitures sont également régis par des règles de qualité qui leur sont propres²⁷.

4) L'appui aux initiatives nationales

Au-delà, l'UE vient encore s'appuyer sur les initiatives en tout genre prises dans les États et destinées à valoriser le patrimoine alimentaire européen.

Pour le cas de la France, on pense aux dispositions du code rural et de la pêche maritime qui prévoient l'existence de mentions valorisantes tel que les mentions « *montagne* », « *produit de montagne* », « *produit pays* » pour les productions d'Outre-mer ou encore « *issu d'une exploitation de haute valeur environnementale* »²⁸.

Figure dans le même registre la mention « *fait maison* » définie par la loi Consommation du 17 mars 2014 dès lors que les produits sont élaborés sur place à partir de produits bruts²⁹.

On peut citer également le cas des marques commerciales collectives, par exemple celle des Chambres d'agriculture « *Produits de la ferme- Bienvenue à la ferme* » ou encore la marque « *Les marchés de producteurs de pays* ».

Au total, c'est tout un foisonnement de marques régionales souvent associées aux termes « *paysan* », « *campagne* », « *traditionnel* », ou encore « *terroir* » qui participe à la promotion du patrimoine alimentaire européen³⁰.

Se pose alors inévitablement la question de la conformité de ces signes distinctifs d'origine publique ou privée au regard des exigences européennes du fonctionnement du marché intérieur européen s'agissant des principes de libre circulation des produits et des règles de concurrence.

25 Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille JOUE L 157, 17.6.2008, p. 46–87.

26 Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles préc.

27 Pour les boissons spiritueuses : Règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil : JOUE L 39, 13.2.2008, p. 16–54.

28 Article L640- 2 du Code rural et de la pêche maritime.

29 Article L 122-19 Code de la consommation.

30 En 2010, la Commission européenne dénombrait 440 système de certification dans l'UE : Étude menée par Areté pour la DG AGRI; consulter http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_en.htm

Ayant eu quant à elle à se saisir du sujet, par une communication du 16 décembre 2010 la Commission est venue préciser le cadre juridique européen qui s'applique aux systèmes de certification en vigueur dans l'UE³¹.

Concernant le cas particulier des produits en provenance de circuits courts, et même si la dernière réforme de la PAC du 17 décembre 2013 prévoit désormais des mesures de soutien au titre du développement rural en faveur de leur production³², on relève toujours l'absence de mention valorisante au niveau européen « *agriculture de proximité* » ou « *en direct de l'exploitation* » qui permettrait de valoriser la dimension locale du patrimoine alimentaire. Dans un rapport qu'elle a remis en 2013 sur le sujet, la Commission européenne invitait les États membres à prendre leurs responsabilités en la matière³³.

Hormis la valorisation du patrimoine alimentaire européen par l'identification européenne de la qualité des produits, des actions d'information et de promotion sont encore organisées par l'UE.

C- La valorisation du patrimoine alimentaire européen par des actions de promotion et d'information

En application du règlement (UE) n° 1144/2014, l'Union peut apporter une contribution financière pour la réalisation d'actions d'information et de promotion sur le marché intérieur et dans les pays tiers pour les produits agricoles et leur mode de production, ainsi que pour certains produits alimentaires à base de produits agricoles³⁴.

Rattachées au premier pilier de la Pac consacré aux aides directes et au soutien des marchés, ces mesures font l'objet de financements européens à partir des dotations du FEAGA³⁵.

L'objectif est de renforcer la compétitivité du secteur agricole de l'Union et d'entraîner une concurrence plus équitable, tant sur le marché intérieur que dans les pays tiers. Plus précisément, ces actions d'information et de promotion doivent tendre à améliorer le niveau

31 Commission européenne, Orientations de l'UE relatives aux meilleures pratiques applicables aux systèmes de certification volontaires pour les produits agricoles et les denrées alimentaires - 2010/C 341/04 – JOUE C 341, 16.12.2010.

32 Règlement (UE) n° 1305/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) et abrogeant le règlement (CE) n° 1698/2005 du Conseil : JOUE L 347, 20.12.2013, p. 487–548.

33 Rapport de la Commission au Parlement européen et au Conseil sur l'opportunité d'établir un système d'étiquetage applicable à l'agriculture locale et à la vente directe : 13 12 2013 - COM/2013/0866 final.

34 Règlement (UE) n° 1144/2014 du Parlement européen et du Conseil du 22 octobre 2014 relatif à des actions d'information et de promotion concernant les produits agricoles réalisées sur le marché intérieur et dans les pays tiers et abrogeant le règlement (CE) n° 3/2008 du Conseil : JOUE L 317, 4.11.2014.

35 Fonds européen agricole de garantie. Voir Règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au financement, à la gestion et au suivi de la politique agricole commune et abrogeant les règlements (CEE) n° 352/78, (CE) n° 165/94, (CE) n° 2799/98, (CE) n° 814/2000, (CE) n° 1200/2005 et n° 485/2008 du Conseil : JOUE L 347, 20.12.2013, p. 549–607.

des connaissances des consommateurs sur les mérites des produits et sur les modes de production agricole de l'Union. L'information doit généraliser la connaissance et la reconnaissance des systèmes de qualité de l'Union. In fine, ces mesures visent à accroître la compétitivité et par là la consommation des produits agricoles de l'Union.

Concrètement, les programmes de communication et les demandes de financement peuvent être déposés par des organisations professionnelles ou interprofessionnelles représentatives du secteur concerné, par des organisations de producteurs (OP) ou des associations d'organisations de producteurs (AOP) reconnues, par des groupements représentant une dénomination protégée ou encore par des organismes de promotion du secteur agricoles/agroalimentaires, pourvus d'une mission de service public.

Le renforcement de la notoriété des produits européens apparaît incontestablement comme un vecteur de promotion du patrimoine alimentaire européen.

C'est donc de façon peu ordonnée que l'UE agit à la protection du patrimoine alimentaire européen.

Si déroutant qu'il soit, ce constat s'explique par la difficulté à cerner la notion même de patrimoine alimentaire européen, laquelle impose fondamentalement de composer avec la grande diversité des patrimoines locaux en Europe.

Au demeurant et alors qu'une nouvelle réforme de la Pac se prépare pour 2020 et que la question alimentaire suscite la réflexion autour de la notion de l'exception alimentaire, l'ouverture d'un vrai débat sur le patrimoine alimentaire pourrait constituer un excellent vecteur de discussions conditionnant l'avenir même du modèle de construction européenne.