



**HAL**  
open science

# Appellation d'origine protégée. Noms de domaine. Qui se frotte au piment d'Espelette s'y pique

Jacques Larrieu

► **To cite this version:**

Jacques Larrieu. Appellation d'origine protégée. Noms de domaine. Qui se frotte au piment d'Espelette s'y pique. *Propriété industrielle*, 2023, n°9, pp.45-47. hal-04512966

**HAL Id: hal-04512966**

**<https://hal.science/hal-04512966v1>**

Submitted on 20 Mar 2024

**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.

## Qui se frotte au piment d'Espelette, s'y pique

**Solution.** – L'usage d'une appellation d'origine dans le contenu d'un site internet et dans le nom de domaine du site par un producteur dont l'habilitation à utiliser l'appellation a été suspendue est sanctionné par la radiation du nom de domaine.

**Portée.** – Alors que les relations entre marques et appellations d'origine sont bien encadrées par les textes, il n'en va pas de même des relations avec les noms de domaine. La présente décision (susceptible d'appel) contribue à conforter un régime de protection des appellations d'origine contre tout type de signe distinctif.

TJ Paris, 3<sup>e</sup> ch., 1<sup>er</sup> sect., 11 mai 2023, n° 19/14230, Synd. du piment d'Espelette AOP et INAO c/ Madeleine N.

### EXTRAITS

... Mme Madeleine N., retraitée depuis janvier 2021, exploitait depuis 2001 sous la forme d'une entreprise individuelle et sous le nom commercial « Bipoerduna », une activité agricole à Cambo les Bains (64), de production de piment, ses parcelles étant identifiées pour la production d'AOP Piment d'Espelette. Le bénéfice de l'AOP Piment d'Espelette n'a pas été attribué à Mme N. pour la saison 2018-2019. Elle a obtenu un nouveau certificat AOP pour la période du 1<sup>er</sup> octobre 2020 au 30 septembre 2023.... Estimant que l'utilisation par Mme N. du nom de domaine [www.piment-espelette.info](http://www.piment-espelette.info) pour la vente de piments et en particulier, en 2018, d'autres piments que ceux bénéficiant de l'AOP portait atteinte à l'appellation Piment d'Espelette, l'INAO a mis en demeure l'entreprise Biperduna, par une lettre du 6 mars 2018, de modifier son nom de domaine et de retirer de son site internet l'usage des signes de l'AOP « Piment d'Espelette » et AB Agriculture Biologique... Par acts d'huissier du 5 décembre 2019, l'INAO et le Syndicat de l'AOP Piment d'Espelette ont fait assigner Mme Noblia devant le tribunal judiciaire de Paris, ..., afin d'obtenir des mesures d'interdiction à son encontre...

### Sur les atteintes à l'AOP Piment d'Espelette

... Il ressort néanmoins du procès-verbal du 30 septembre 2019, que Mme N. a exploité le nom de domaine [www.piment-espelette.info](http://www.piment-espelette.info) pour promouvoir son activité et offrir à la vente sur ce site des produits comparables au piment d'Espelette, s'agissant de piments basques. En outre, Mme N. a entretenu la confusion entre piment d'Espelette et piment basque de nature à induire le consommateur normalement informé et raisonnablement attentif et avisé en erreur sur la véritable origine de ses produits. C'est ce qui ressort en particulier de la capture d'écran n° 29 du constat du 30 septembre 2019 sur laquelle ses produits sont présentés dans les termes suivants : « notre piment d'espelette aop, Gorria », « ce piment d'espelette gorria » ou encore « A Biperduna depuis 2001, pour la production du piment d'espelette aop... ». En outre, la capture d'écran n° 45 du procès verbal du 30 septembre 2019 est une page du site internet qui fait la présentation du piment basque Gorria sur laquelle est indiqué : « Pour produire du piment d'Espelette il faut utiliser la variété : piment basque Gorria ». Par ces agissements, violant les dispositions précitées et en particulier l'article 13.1 d du règlement n° 1151/2012, Mme N. a, alors qu'elle avait perdu

son habilitation, tiré profit de la réputation découlant de la qualité des produits bénéficiant de l'AOP piment d'Espelette et induit les consommateurs en erreur.

En outre, le site internet présentait à cette date également à la vente une « poudre de piment variété gorria type espelette » alors que l'article 13.1 b du règlement n° 1151/2012 interdit d'utiliser l'AOP avec les expressions « genre », « type », « méthode », « façon », « imitation », ou une expression similaire. Il est ainsi établi que Mme N. a violé l'article 13 du règlement UE n° 1151/2012 en faisant une exploitation commerciale de l'AOP piment d'Espelette pour offrir à la vente des produits comparables aux produits couverts par l'AOP Piment d'Espelette, en faisant usage de l'expression « variété », qui est similaire à « genre » ou « type » et en donnant une indication fallacieuse sur l'origine de ses produits en affirmant produire du piment d'Espelette.

Il est également établi, ..., que Mme N. a réservé le nom de domaine [www.piment-espelette.info](http://www.piment-espelette.info), le 23 décembre 2005... La réservation d'un nom de domaine qui est la reprise de l'appellation d'origine protégée, à laquelle est ajouté le terme « info », est de nature à induire le consommateur en erreur en laissant entendre qu'il s'agit d'un site d'information générale relative à l'AOP piment d'Espelette, alors que tel n'est pas le cas puisque Mme N. n'est que l'un des producteurs éventuellement agréé à faire usage du signe dès lors que leur production respecte le cahier des charges élaboré par le syndicat et homologué par les autorités administratives compétentes. Force est ainsi de constater que la réservation de ce nom de domaine constitue un usage privatif contraire au principe d'usage collectif de l'AOP qui appartient à tous les producteurs habilités d'une région considérée et qu'un tel signe ne saurait être monopolisé par un seul opérateur (qu'il bénéficie ou non d'un agrément)...

Il y a donc lieu de faire droit à la demande de radiation du nom de domaine [www.piment-espelette.info](http://www.piment-espelette.info) selon les modalités précisées au dispositif de la présente décision....

#### NOTE

Espadrilles, béret, piperade, Irouleguy, tissages, chistera,... le pays basque est prodigue en productions très originales, mais sans doute la plus exotique est-elle le piment d'Espelette, petite langue de feu corail que l'on pourrait croire née sous quelque tropique lointain où s'épanouissent ses cousins les piments de Cayenne, d'Alep ou le piment Cascabel du Mexique, mais qui est cultivée entre Nive et Pyrénées à Ainhoa, Souraïde Saint-Pée-sur-Nivelle,... et bien sûr à Espelette. Depuis le 21 août 2002, le piment d'Espelette produit dans cette aire géographique bénéficie d'une appellation d'origine protégée européenne (AOP). Madeleine N. cultivait des piments à Cambo-les-Bains, dans la zone géographique de l'AOP. Ses piments bénéficiaient de ce signe de qualité puisqu'ils satisfaisaient les conditions posées par le cahier des charges de l'appellation, des piments se caractérisant « *par une intensité olfactive dominée par les arômes de fruité et / ou grillé, parfois complétés par une nuance aromatique de foin coupé et associés à un piquant fort mais non brûlant qui s'exprime au palais* ». Et, bien sûr, ses piments étaient rouges, comme il sied à tout piment d'Espelette sous AOP (*J. Larrieu, Couleur et droit : LexisNexis, 2022, p. 181*). Mais en 2018 sa production n'atteignit pas les qualités requises et l'ODG (organisme de défense et de gestion) et l'organisme certificateur de l'appellation lui retirèrent le droit d'utiliser l'AOP pour la saison 2018-2019. La situation s'améliora par la suite et elle obtint un nouveau certificat AOP en octobre 2020, mais se retira de la filière en mars 2021. Entre temps elle avait ouvert un site sous le nom de domaine [www.piment-espelette.info](http://www.piment-espelette.info) pour vendre ses piments alors qu'elle avait perdu le droit d'utiliser l'appellation d'origine. Après plusieurs mises en demeure de l'INAO et du Syndicat du piment d'Espelette, elle fut assignée devant le tribunal judiciaire de Paris pour atteinte à l'appellation d'origine tant par les références à l'AOP abusivement inscrites dans les pages de son site que par le nom de domaine choisi.

**Le contenu du site.** – Madeleine N. faisait la promotion de ses piments en entretenant la confusion, dans les pages de son site, entre sa production et le piment d’Espelette, évoquant ici « *notre piment d’Espelette aop, Gorria* », précisant là : « *Pour produire du piment d’Espelette il faut utiliser la variété : piment basque Gorria* », ou expliquant ailleurs : « *A Biperduna (son nom commercial) depuis 2001, pour la production du piment d’Espelette aoc...* ». Ces allusions grossières à l’indication géographique portaient clairement atteinte à l’AOP Piment d’Espelette dans le sens de l’article 13.1, (a) et (d) du règlement UE n° 1151/2012 du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires. Selon le point (a) de ce texte, en effet, est interdite : « *toute utilisation commerciale directe ou indirecte d’une dénomination enregistrée à l’égard des produits non couverts par l’enregistrement, lorsque ces produits sont comparables à ceux enregistrés sous cette dénomination ou lorsque cette utilisation permet de profiter de la réputation de la dénomination protégée, y compris quand ces produits sont utilisés en tant qu’ingrédients* ». Quant au point (d) il condamne « *toute autre pratique susceptible d’induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit* ». Par ailleurs en proposant à la vente une « *poudre de piment variété gorria type espelette* », l’agricultrice enfreignait les dispositions de l’article 13, 1 (b) du même règlement qui interdit : « *toute usurpation, imitation ou évocation, même si l’origine véritable des produits ou des services est indiquée ou si la dénomination protégée est traduite ou accompagnée d’une expression telle que “genre”, “type”, “méthode”, “façon”, “imitation”, ou d’une expression similaire, y compris quand ces produits sont utilisés en tant qu’ingrédients* ». En effet, juge le tribunal, le terme « *variété* » est similaire aux expressions « *genre* » ou « *méthode* » stigmatisées par le texte européen. Bref, les assertions fausses exposées sur le site entraînent dans le champ des prévisions des dispositions du règlement n° 1151/2012. Les mentions du site permettaient sans doute de condamner l’éditrice de celui-ci pour contrefaçon de l’appellation d’origine (CPI, art. L. 722-1).

**Le nom du site.** – L’objectif principal des demandeurs était la radiation du nom de domaine [www.piment-espelette.info](http://www.piment-espelette.info). Le tribunal leur donne gain de cause. Curieusement il ne fonde pas sa décision sur les dispositions du règlement européen n° 1151/2012, ni sur les textes nationaux relatifs aux appellations et indications d’origine. Le tribunal justifie la radiation du nom de domaine au nom du caractère collectif des appellations d’origine : « *la réservation de ce nom de domaine constitue un usage privatif contraire au principe d’usage collectif de l’AOP qui appartient à tous les producteurs habilités d’une région considérée et (qu’) un tel signe ne saurait être monopolisé par un seul opérateur* ». En quelque sorte le tribunal considère qu’il y a eu détournement frauduleux de la finalité de ce droit collectif par une captation privative (rapp. : Cass. com., 24 mars 1992, n°89-20.178, SCA la Roche aux Moines : JurisData n° 1992-003348 ; JCl. Marques – Dessins et modèles, fasc. 8100 : Appellations d’origine et indications géographiques en droit français, par C. Le Goffic). Toutefois remarquent certains auteurs, si la dimension collective de l’appellation d’origine est évidente, sa dimension individuelle ne saurait être pour autant niée puisque chaque producteur habilité en est titulaire individuel (JCl. Rural, fasc. 10 : Qualité des produits – Appellations d’origine, par S. Visse-Causse).

Il est vrai que seules les relations entre les marques et les appellations d’origine sont envisagées par le règlement européen dans son article 14. Rien sur les noms de domaine. De plus, le texte européen protège les indications géographiques contre « *toute utilisation commerciale directe ou indirecte d’une dénomination enregistrée à l’égard de produits non couverts par l’enregistrement* » (art. 13.1, a du règlement UE n° 1151/2012). Or, le nom de domaine n’identifie pas des produits. Il est le signe distinctif d’un e-commerce. Cependant, l’article L. 643-1 du Code rural et de la pêche maritime précise dans son alinéa 2 que le nom qui constitue l’appellation d’origine ne peut être employé « *pour aucun établissement... lorsque cette utilisation est susceptible de détourner ou d’affaiblir la notoriété de*

*l'appellation* ». Ce texte aurait pu servir de fondement à la condamnation prononcée par le tribunal. En tout état de cause, ce n'est pas la première fois que la jurisprudence sanctionne l'usage non légitime d'une appellation d'origine dans un nom de domaine, usage « *de nature à affaiblir la notoriété de l'appellation d'origine* » (TGI Paris, 7 sept. 2001 : PIBD 2002, n° 739, III, p. 169. – TGI Paris, 3<sup>e</sup> ch., 3<sup>e</sup> sect., 9 avr. 2008, CIVC c/ Sté Cornu : Propr. industr. 2008, comm. 60, P. Tréfigny).

Par ailleurs l'utilisation par Madeleine N. de l'appellation Piment d'Espelette dans le nom de domaine de son site privé était de nature à induire le consommateur en erreur sur les caractéristiques des piments vendus (C. rur., art. L. 643-2) et son association avec l'extension.info pouvait laisser croire qu'il s'agissait du site officiel de l'appellation, remarquent les juges. Un comportement possiblement condamnable en tant que pratique commerciale trompeuse (C. consom., art. L. 121-2, 2<sup>o</sup>, b et L. 121-4, 2<sup>o</sup>). Décidément, qui se frotte au piment d'Espelette, s'y pique !

Jacques LARRIEU professeur émérite, université Toulouse Capitole-CDA