

**Le samedi 22 octobre 2016, en ouverture de notre assemblée générale,
Jean-Paul BRANLARD* nous parlait de l'exception juridique française en matière de
Droit, alimentation & gastronomie.**

« Dans les assiettes françaises, on trouve de la nourriture provenant de 186 pays qui suivent chacun un droit différent et en moyenne, seulement 20% de droit français ! ». Je ne sais pas si Jean-Claude Branlard voulait nous mettre en appétit par cette phrase introductive, en tous en cas, il réussit à capter notre attention du début à la fin de son intervention, mêlant avec brio les notions de droit international les plus abscondes aux anecdotes alléchantes.

Je vous laisse suivre ses cours à la Faculté (de Droit) pour ce qui est des lois, décrets, règlements, recommandations, directives, arrêts, jurisprudence, usages, principes, Codex, arbitrage, négociations - où la France perd peu à peu ses appellations et ses spécificités alimentaires dans des accords multilatéraux, européens ou internationaux avec des normes a minima qui conduisent à un nivellement par le bas - ,... tout un enchevêtrement de règles si clairement expliquées que l'on croit les avoir comprises et retenues.

Je me contenterai de vous rapporter ici l'exemple des boîtes de sardines péruviennes : le droit européen impose l'espèce « Pilchard douce » pour avoir droit à l'appellation « Sardines » sur les boîtes ; le Pérou attaque l'Europe pour pouvoir de vendre l'espèce « Sagax Sagax » avec l'appellation « sardines ». Après un cheminement juridique très compliqué devant diverses commissions de l'Organisation Mondiale du Commerce**, le Pérou gagne non seulement le droit de vendre ses sardines avec l'appellation indispensable aux yeux des consommateurs, mais l'Europe est aussi condamnée à verser une amende colossale de centaines de millions de dollars pour entrave à la concurrence ! Finalement, le Pérou renoncera à réclamer cette somme et même à apposer l'appellation réclamée (leurs boîtes de sardines sont désormais vendues en Europe avec la mention « Sardines Sagax » - enfin si vous en trouvez !) en contrepartie d'avantages concurrentiels dans d'autres domaines économiques que l'Europe a sacrifiés pour aider la Pêche européenne !

Mais le plus souvent, ce sont les normes européennes des produits agricoles qui sont alignées au profit d'autres produits et sont ainsi victimes d'un immense marchandage où on échange, par exemple, le bœuf américain aux hormones contre l'arrêt des sanctions contre les aliments de luxe français, on renonce aux pâtes au blé dur, aux saucissons limités à 30% de matières grasses, sans compter la banalisation de nos appellations qui ont fait la réputation de la cuisine française et qui doivent être défendues avec acharnement devant les instances internationales.

La mondialisation, c'est à dire la libre circulation des biens prônée par les principes d'échanges entre tous les peuples pour favoriser le développement économique mondial et le bien être des masses, entraîne ces compromis : à nous de défendre nos valeurs culinaires, gustatives et gastronomiques dans cet immense tourbillon.

Ce que les adhérents des Bibliothèques gourmandes ne manquent pas de faire dès qu'ils en ont l'occasion.

**ou OMC : elle fait appliquer les conventions internationales entre 156 états et les normes établies par une autre organisation, le Codex Alimentarius, organisation créée en 1963 par la FAO et L'OMS, regroupant 186 pays, afin de mettre au point des normes alimentaires internationales harmonisées destinées à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques loyales en matière de commerce de denrées alimentaires. Ce qui favorise la main mise des groupes internationaux sur l'agriculture aux dépens des petits producteurs.

*Maître de conférences (hors-classe), Enseignant-chercheur à la Faculté de Droit d'Economie et de Gestion Jean Monnet à Sceaux (Université Paris Sud – Paris Saclay). « Produit » de l'Université Panthéon-Assas (Paris II), il est docteur d'Etat en droit privé, diplômé de l'Institut d'études judiciaires et lauréat de l'Institut de criminologie. En dehors du droit classique fondamental, il enseigne le Droit alimentaire en Master, notamment à l'Université Paris IV-Sorbonne.

En outre, il est responsable pédagogique et conférencier à l'Institut des Hautes Etudes du Goût de la Gastronomie et des Arts de la Table.

Au plan gastronomique, Jean-Paul BRANLARD a signé des chroniques dans de nombreuses revues : Gault-Millau Magazine, le B.I.D. du Service des fraudes, La Gazette du Palais, Les Affiches Parisiennes, Option Qualité, Chocolat-Confiserie Magazine, la Revue des Gourmands, Cuisine collective... Membre de l'Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin (APCIG), il est rédacteur de plusieurs Bulletins associatifs. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages fondamentaux sur le droit alimentaire, culinaire et gastronomique, dont : ♣ *Petit lexique des grandes inventions gastronomiques : hommage d'un juriste gourmet et gourmand*, Ed. LexisNexis, 2015, collection Les beaux livres

♣ *Le droit, à table ! Décisions de justice gourmandes : 50 commentaires*, Ed. LexisNexis, Collection Les Beaux livres, 2014, Prix 2015 de la littérature culinaire de l'Académie Internationale de la Gastronomie ; Prix 2015 de l'Institut de la Gastronomie Française

♣ *La gastronomie : Une approche juridique des aliments – des professionnels – des métiers – des consommateurs*, Ed. Eska

♣ *Droit et Gastronomie - Aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands*, Ed. Gualino & LGDJ

♣ *Les 100 meilleurs Musées Gastronomiques de France et autres lieux gourmands*, Ed. Grancher

♣ *Chocolats et friandises – Académie Française du Chocolat et de la Confiserie* (collectif), Ed. Dormonval

♣ *101 Confréries gastronomiques & autres associations gourmandes de France*, Ed. Eska ♣ *Comment réussir au BacPro restauration ? Commentaires des Annales*, Les Ateliers Edilo.