

LES COORDONNATEURS :

Jean-Louis Multon est président de la Société scientifique d'hygiène alimentaire (SSHA), directeur de recherches honoraire de l'INRA, expert honoraire près la Cour d'appel de Paris et expert honoraire agréé par la Cour de cassation.

Henri Temple est professeur de droit économique, avocat au Barreau de Montpellier, expert international, co-fondateur et directeur du Centre du droit de la consommation et du Master Consommation et concurrence (Université de Montpellier). Il est également président du Centre international de droit économique.

Jean-Luc Viruéga est docteur-ingénieur INPG en génie industriel, expert en traçabilité, Traçabiliticien® et expert de justice près la Cour d'appel de Montpellier.

LES AUTEURS :

Jean-Christophe Augustin
Marta Baffigo
Arnault Buisson-Fizellier
Josée Cloutier
Béatrice de Reynal
Lucette Defalque
Malo Depincé
Denys Duprey
Pascale Faber
François Falconnet
Marie Véronique Fourgoux Jeannin
Marie-Noëlle François
Jean-Pierre Gallacier
Jean-Claude Gillis
Philippe Girard-Foley
Olivier Godard
Valérie Godefroy
Bernard Goupil
Laurence Ilhe
Laurence Lafforgue
Michel Larroque
Xavier Lecaron
Roseline Lecourt
Magdalena Lewandowski-Arbitre

Guy Linden
Hervé Marcel
Karine Marchalant
Jean-Pierre Mareschi
Ambroise Martin
Katia Merten-Lentz
Didier Montet
Lucien Mouillet
Christophe Mourrières
Mai-Anh Ngo
Sandra Papet
Rémy Raffi
Cécile Rauzy
François Roncin
Isabelle Sakowicz
Olivier Sautel
Patrick Sauvegrain
Karine Simbelie
François Souty
Alessandro Stanziani
Virginie Tullat
Dr Philippe Verger
Gérard Viguié
Marie-Christine Vuylstekker

Consultez la liste des auteurs et la table des matières complètes :

www.lavoisier.fr/livre/t1457.html

Suivez l'actualité des Éditions Lavoisier



BON DE COMMANDE

à retourner complété avec votre règlement sous enveloppe dûment affranchie à : Lavoisier - 14, rue de Provigny 94236 Cachan cedex

Table with columns: Titre de l'ouvrage, ISBN, Prix TTC, Qté, Total. Row 1: Traité pratique de droit alimentaire, 978-2-7430-1457-5, 290 €, empty, empty.

Si paiement à la commande (France métropolitaine, Suisse, UE*) :
Offerts pour toute commande supérieure à 60 €
7 € pour toute commande inférieure à 60 €
Si paiement différé : port en sus.
* Pour tout autres pays, envoi express ou par avion, nous consulter : info@lavoisier.fr

Suivre ma commande : +33 (0) 1 47 40 67 00 Une facture acquittée sera jointe au colis.

Je joins mon règlement à la commande :

- Chèque bancaire payable en France à l'ordre de LAVOISIER S.A.S.
Carte bancaire n° (Visa, Mastercard)
Date d'expiration : Cryptogramme :

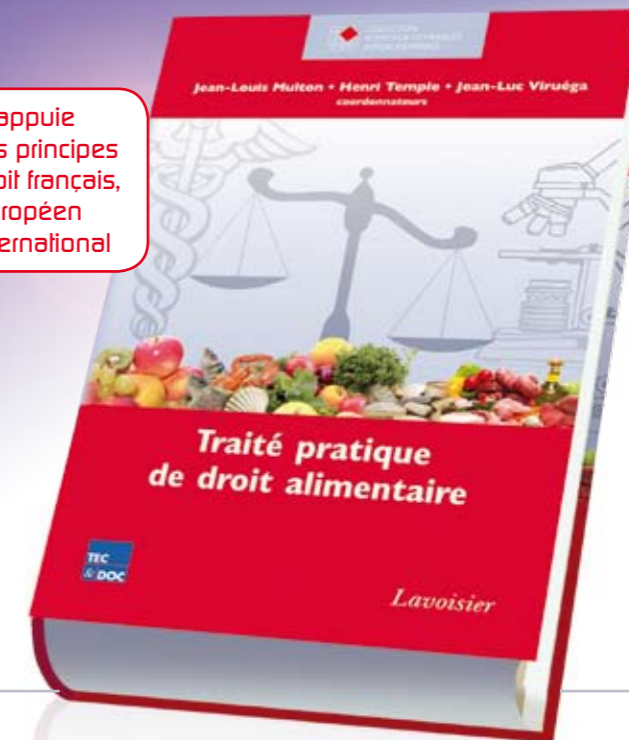
Date et signature obligatoires

N° DE CLIENT
NOM/PRÉNOM
FONCTION
ORGANISME
SECTEUR D'ACTIVITÉ
ADRESSE DE FACTURATION
ADRESSE DE LIVRAISON (SI DIFFÉRENTE)
E-MAIL

Ces renseignements pourront figurer sur un fichier informatique. Conformément à l'Art. 27 de la loi Informatique & Libertés du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant.

Un ouvrage collectif de grande ampleur pour un sujet au cœur de l'actualité

S'appuie sur les principes du droit français, européen et international



Coordonneurs : Jean-Louis Multon, Henri Temple, Jean-Luc Viruéga

Une expertise multisectorielle unique en 60 chapitres

Un éclairage complet des grands principes de la vigilance et du droit alimentaire

Une analyse de la conception et de l'évolution du droit à travers les progrès scientifiques et techniques



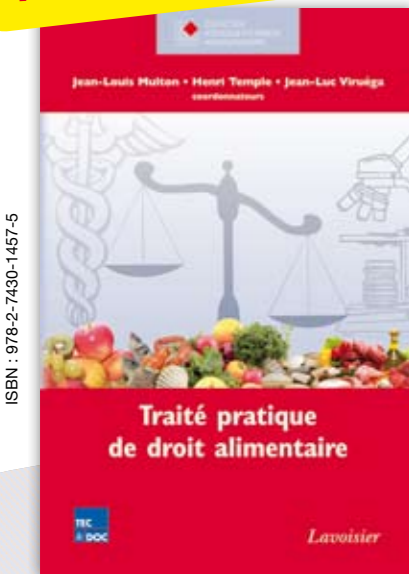
Lavoisier

www.editions.lavoisier.fr

Plus simple et plus rapide, je commande sur : www.lavoisier.fr

Un outil indispensable pour **mieux comprendre** l'évolution du droit alimentaire et se repérer dans l'abondance des réglementations nationales, européennes et internationales

Nouveauté



ISBN : 978-2-7430-1457-5

Collection Sciences et techniques agroalimentaires
1456 pages, 15,5 x 24 cm, 2013, relié
290 € (prix incluant 1 an de mises à jour du Traité)

Traité pratique de droit alimentaire

Coordonnateurs :
Jean-Louis Multon
Henri Temple
Jean-Luc Viruëga

Comment produire, fabriquer, distribuer, exporter et importer, conformément aux règles de droit français, européen et international ?

Le droit alimentaire et le droit de la consommation ont pour mission de protéger le consommateur des abus dont il pourrait être victime et de garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. En réponse aux crises sanitaires et sociétales qui secouent régulièrement le secteur (vache folle, OGM, *E. coli*...), le droit alimentaire a évolué et s'est développé rapidement pour encadrer la production et la distribution des aliments.

► www.lavoisier.fr/livre/t1457.html

Novateur et inédit à ce jour, le *Traité pratique de droit alimentaire* met en lumière les interactions complexes et profondes qui existent entre les sciences et le droit alimentaire.

- Il démontre le rôle de l'évolution rapide des connaissances scientifiques et techniques (sciences des aliments, physique, chimie, biologie, microbiologie, sécurité sanitaire, méthodes d'analyses, sciences humaines...) dans la conception et l'élaboration du droit.
- Il analyse l'influence de l'évolution du droit sur la conduite de la recherche scientifique, tant fondamentale qu'appliquée, et sur l'application des nouveaux résultats scientifiques et techniques dans notre quotidien alimentaire avec les problèmes éthiques que cela peut entraîner.

En 60 chapitres, ce traité présente de façon claire et raisonnée les grands principes du droit alimentaire, tels que les principes de sécurité, de précaution, de traçabilité, et constitue un véritable outil pour mieux les comprendre. Il rappelle les textes fondamentaux et spécifiques à ce secteur, en explique les origines, les enjeux et les applications pratiques, en France, en Europe et à l'international.

Fruit d'un travail collectif et pluridisciplinaire, ce Traité réunit les contributions de 51 spécialistes de nombreux domaines tels que le droit alimentaire, l'industrie agroalimentaire, la science des aliments, la nutrition, etc.

L'avis d'experts

Guy Lopez, directeur de l'École nationale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes :

« Ce Traité est un travail collectif où l'ensemble des questions touchant au droit des produits alimentaires a été ordonné, présenté en recherchant la cohérence partout où cela est possible, et replacé dans une perspective historique, de telle sorte que le lecteur puisse en saisir les enjeux. Cet ouvrage est donc avant tout un outil de travail pour les juges, avocats, scientifiques et fonctionnaires, et trouvera naturellement sa place dans toute bibliothèque universitaire. Il est un instrument de sécurité publique. Il sera aussi un outil indispensable pour les industries agroalimentaires, pour les négociants comme pour le consommateur averti qui se profile. »

Jean-Pierre Lucquin, Président de Chambre au Tribunal de Commerce de Paris, délégué général au suivi et à la taxation des mesures d'instruction :

« L'expertise tant civile que pénale s'appuie largement dans de nombreux domaines sur les acquis scientifiques, les découvertes et leurs résultats. La science influe directement sur le droit et nul doute que cet ouvrage s'inscrit dans cette voie. En effet, l'ouvrage s'adresse d'abord à un lecteur avisé auquel son caractère pédagogique et pratique le destine, mais aussi à tout professionnel spécialiste qui viendra y chercher les éléments dont il ne dispose pas. La richesse des sujets traités tant sur le droit alimentaire que sur ses aspects sécuritaires au regard du droit européen et international, et l'éclairage apporté par chacun d'eux lui permettront de trouver les réponses recherchées. »

Jean Calais-Auloy, professeur honoraire de l'université de Montpellier, fondateur du Centre du droit de la consommation :

« Les règles concernant les aliments ne peuvent être conçues et appliquées qu'au moyen de connaissances sanitaires, médicales, chimiques, métrologiques, statistiques. C'est pour répondre à cette réalité que se sont réunis les trois auteurs principaux de ce Traité, venant d'horizons différents. On ne peut qu'approuver la démarche consistant à abaisser les cloisons qui s'élèvent trop souvent entre matières différentes. Œuvre pluridisciplinaire, ce Traité est de nature à intéresser un large éventail de lecteurs. »

Avec ce Traité, le lecteur bénéficiera d'un an de mises à jour gratuites (jurisprudences, directives...)

Le *Traité pratique de droit alimentaire* s'adresse à de nombreux acteurs de la surveillance et de la qualité agroalimentaires :

- Professionnels du droit (juges, avocats, experts...)
- Responsables juridiques ou qualité des entreprises agroalimentaires
- Ingénieurs et chercheurs du secteur alimentaire, etc.
- Enseignants et élèves des filières alimentaires de l'enseignement supérieur (universités, grandes écoles...)
- Tout consommateur et toute personne souhaitant approfondir ses connaissances de la réglementation.

TABLE DES MATIÈRES

Première partie. Notion d'aliment et sources du droit alimentaire

Section 1. La notion d'aliment

1. Définitions et interprétations réglementaires et légales
2. Qu'est-ce qu'un « aliment » ?
3. Droit alimentaire ou devoir alimentaire ?

Section 2. Le droit commun s'appliquant aux aliments

4. Règles juridiques de fond, sanctions et actions en justice
5. Sources privées volontaires (normes, codes de bonnes pratiques)
6. Agriculture, alimentation, mutations institutionnelles et contrôle des marchés : aspects opérationnels
7. Agriculture, industries agroalimentaires et règles de concurrence

Section 3. Les sources de droit spécifiques s'appliquant aux aliments

8. Les sources juridiques du droit alimentaire
9. Les sources scientifiques, culturelles et sociologiques du droit alimentaire
10. Les procédures d'élaboration des textes communautaires obligatoires et volontaires, et leur mise en application en droit national
11. Réflexions autour du droit rural et du droit de l'environnement

Deuxième partie. Les grands principes du droit alimentaire

Section 1. Les obligations générales de la sécurité sanitaire alimentaire

12. Les obligations générales d'information, de sécurité, de conformité et d'autocontrôle
13. Les obligations générales et leurs applications techniques
14. L'hygiène des aliments
15. Émergence d'un droit de la nutrition dans le domaine de la restauration collective

Section 2. Moyens d'obtention et de contrôle de la qualité

16. Concepts relatifs à la qualité et à l'assurance qualité
17. Accréditation et validité des résultats analytiques : un avantage pour les laboratoires et pour les donneurs d'ordre
18. La traçabilité
19. Matériaux en contact, emballages et récipients
20. La garantie des vices cachés appliquée aux aliments ou aux produits alimentaires
21. La métrologie

Section 3. Informations à l'utilisateur

22. L'étiquetage alimentaire
23. Vendre des aliments : publicité, promotions, méthodes commerciales, contrats de vente
24. Allégations nutritionnelles et de santé

Section 4. Signes distinctifs de la qualité

25. Généralités sur les signes de qualité
26. Marques collectives : monopole ou signe de qualité ?
27. Les indications géographiques dans la mondialisation : genèse et enjeux des débats internationaux pour les produits agroalimentaires
28. Les appellations d'origine et les indications géographiques des produits alimentaires
29. Les produits agricoles et alimentaires sous signe d'origine : méthodes de marquage et d'analyse

Section 5. Propriété intellectuelle

30. Propriété intellectuelle : droit des brevets, droit des marques, droit des dessins et modèles industriels

Section 6. Le principe de précaution

31. Le point de vue scientifique : entre doctrine sociopolitique et théorie de la décision
32. Le point de vue juridique : de la théorie de la décision à la mise en œuvre juridique

Troisième partie. Les règles spéciales du droit alimentaire

Section 1. Règles communes à tous les produits alimentaires

33. Les contaminants et résidus
34. Les additifs et les auxiliaires de fabrication
35. Addition de vitamines et minéraux aux aliments : intérêt nutritionnel et réglementation européenne

Section 2. Quelques exemples du droit spécifique aux filières

36. Filière animale : cas des ongulés domestiques (bovins, ovins, caprins, porcins, solipèdes)
37. Filière lait et fromage
38. La publicité pour les boissons alcooliques

Section 3. Rebutis et déchets

39. La gestion des rebuts et déchets

Quatrième partie. Les applications pratiques

Section 1. La crise alimentaire

40. Analyse des risques et anticipation des crises
41. La « traçabilité » des denrées (comment appliquer les nouvelles obligations, les vérifier et les garantir) et la gestion des retraits et des rappels
42. La gestion des risques alimentaires
43. La communication en cas de crise
44. L'organisation de l'entreprise pour se prémunir contre la survenance d'une crise alimentaire
45. Le rôle de l'avocat dans la prévention et la gestion de crise

Section 2. Sanctions et juridictions

46. Tribunaux en charge de la répression – Procédures
47. Syndicats, associations, recours collectifs, actions de groupe (*class actions*)
48. L'expertise pénale
49. Infractions pénales alimentaires et sanctions
50. L'expertise judiciaire civile
51. Le lien entre l'expertise technique et l'expertise financière du dommage
52. Les spécificités de l'expertise judiciaire civile dans le domaine agroalimentaire

Section 3. Prévention des conflits et indemnisation

53. Prévention et règlement des conflits entre entreprises agroalimentaires
54. Les associations de consommateurs : leurs droits en justice
55. Assurance RC produits, frais de retraits/rappels et contamination – Les risques et leur assurabilité, la démarche et le contenu de l'assurance
56. Contentieux communautaire de la libre circulation des marchandises

Cinquième partie. Aspects extra-communautaires et internationaux

57. Les questions fondamentales à se poser en matière réglementaire pour exporter des produits alimentaires dans un pays tiers
58. Le *Codex Alimentarius*, source de droit international en matière alimentaire
59. Comparaison des législations alimentaires dans le monde
60. Le droit alimentaire chinois

Index