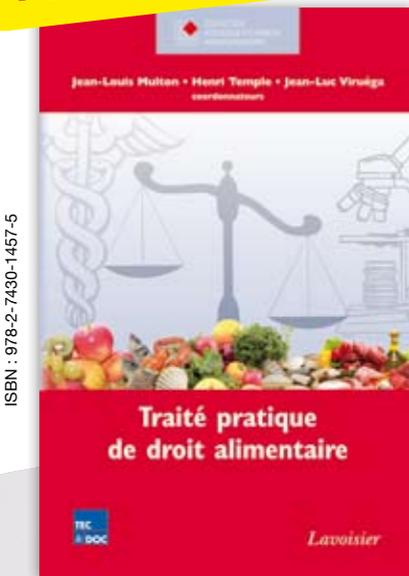




Un outil indispensable pour **mieux comprendre** l'évolution du droit alimentaire et se repérer dans l'abondance des réglementations nationales, européennes et internationales

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

Coordonneurs :  
**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](http://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. »

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.

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

### 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

## TABLE DES MATIÈRES

#### Section 3. Informations à l'usager

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