


MADE IN FRANCE ET VALORISATION DE LA QUALITE ET DU SAVOIR-FAIRE


Lundi 27 juin 2022
17h00-20h00


The Bureau.
28 Cours Albert 1^{er} - 75008 PARIS

Colloque organisé par Marie Malaurie-Vignal, Professeur agrégée des Facultés de droit et Dominique Heintz, avocat aux barreaux de Paris et Bruxelles, en partenariat avec le cabinet hw&h avocats & Rechtsanwälte, avec le concours de l'IDEP, de Dalloz IP/IT pour la publication des actes du colloque et de The Bureau.



Colloque validé au titre de la formation continue des avocats.

Inscription gratuite et obligatoire par e-mail avant le 17 juin 2022 à invitation@hwh-avocats.com.

Merci de préciser si vous participerez au colloque en présentiel ou en distanciel (un lien vous sera adressé quelques jours avant).

Le public ne comprend pas bien ce que recouvre la mention « Made in France ». Que signifie cette expression, anglaise qui plus est ! La même perplexité entoure la forêt de labels, mentions, sigles, dénominations, logos et systèmes de notation des produits attestant de la qualité et du savoir-faire des produits agricoles ou manufacturés.

Dans un premier temps, le colloque entend mettre de l'ordre (1ère table ronde). Seront ainsi présentées une cartographie des signes et labels ainsi que les règles françaises sur le « Made in France » (DGCCRF et douanes) et leur compatibilité avec le droit européen. Dans un second temps (2ème table ronde), seront étudiées le rôle de l'INAO et certaines modalités de labellisation : les systèmes d'information simplifiée avec des notation de type Nutriscore et autres, de façon à répondre aux attentes des consommateurs représentées par les associations – sous le contrôle de l'Etat . Le troisième temps (3ème table ronde) sera consacré à la délicate question de la protection du savoir-faire dans la cuisine.

Les questions juridiques sont nombreuses : étendue des droits conférés par ces labels, étendue des contrôles exercés par l'Administration et le juge, protection des consommateurs dans une perspective d'alimentation raisonnée et durable , difficulté à bien informer les consommateurs, nature du savoir- faire et modalité de sa protection, etc.

L'ambition de ce colloque est de présenter un certain nombre de problématiques et des règles permettant de protéger les différents acteurs de la chaîne de distribution.

Programme

16h30-17h00 : accueil des participants

17h00 : Introduction

Marie Malaurie-Vignal et Dominique Heintz

1ERE TABLE RONDE : RELATIONS FRANCE – EUROPE

Présentation préliminaire : Quels sont les différents outils juridiques permettant de communiquer sur l'origine française du produit et/ou de valoriser la qualité et le savoir-faire du produit . Quelles sont les conditions pour revendiquer une appellation ? Dans quelle mesure la réglementation française des différents signes et appellations est-elle compatible avec le droit européen ?

DES ORDRES: Cartographie des différents instruments juridiques permettant de protéger le made in France et la qualité des produits.

Jacques Larrieu, Professeur émérite, agrégé des Facultés de droit, Université de Toulouse 1-Capitole.

DE L'ORDRE : Quelles conditions pour revendiquer une mention d'origine française ? Réglementation française et européenne

⇒ Le point de vue des douanes : *Guillaume Vanderheyden, Sous-directeur du commerce international et Yann Ambach responsable des sujets relatifs à la protection intellectuelle et au Made in France, Direction générale des douanes et droits indirects*

⇒ Le point de vue de la DGCCRF : *G. Daieff, magistrat, sous-directeur à la DGCCRF ou Philippe Guillermin, chef du bureau de la politique de protection des consommateurs et de la loyauté à la DGCCRF*

⇒ Le Point de vue du praticien : *Christophe Chapoullié, avocat au Barreau de Paris, cabinet hw&h, avocats et Rechtsanwälte*

ARTICULATION : Libre circulation des marchandises, réglementation française et protection des consommateurs

Camille Maréchal, Maître de Conférences HDR Université d'Angers

2EME TABLE RONDE : RELATIONS ETAT, ENTREPRISES ET CONSOMMATEURS

Présentation préliminaire : Les règles d'attribution des labels de qualité sont-elles satisfaisantes ? Faut-il aller plus loin ?

LE ROLE DE L'INAO

Alexandra Ognov, responsable du Pôle produits agricoles et agroalimentaires

LE ROLE DE L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL SIMPLIFIE

Pierre-Etienne Bouillot, Maître de Conférences à Agroparistech et Christine Lebel, Maître de Conférences HDR, Université de Franche-Comté

LE ROLE ET LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Alain Bazot, Président de l'UFC Que Choisir

LE ROLE DE L'ETAT

Hélène Aubry, Professeur agrégée à l'Université Paris-Saclay

DISPUTATIO SUR L'EXEMPLE DU BIO

Olivier Roellinger, chef cuisinier et Christine Lebel

Questions avec la salle

3EME TABLE RONDE: LA VALORISATION DE LA QUALITE ET DU SAVOIR-FAIRE DANS LA CUISINE

Présentation préliminaire : Comment protéger le savoir-faire ? Les instruments juridiques sont-ils suffisants ?

LA CUISINE

Marie Malaurie-Vignal, Dominique Heintz et Olivier Roellinger, chef cuisinier

Questions avec la salle

20H00- COCKTAIL