

UTILISATION DES TERMES « FERMIER » ET « FAIT MAISON » ET DEPOT D'UNE MARQUE

I - LE TERME FERMIER

Le règlement CE n° 1151/2012 sur les systèmes de qualité comporte un volet sur l'agriculture locale et la vente directe. Il a donné lieu à l'établissement en 2013 d'un rapport sur l'opportunité d'établir un système d'étiquetage applicable à l'agriculture locale et à la vente directe qui précise les besoins :

- d'informer le consommateur qui porte un intérêt significatif à acheter des aliments provenant directement d'une ferme ou en circuits courts,
- de rétablir et de développer une confiance mutuelle entre producteurs et consommateurs sur la manière dont l'aliment est produit et distribué,
- d'obtenir un prix plus juste pour l'agriculteur, de présenter les caractéristiques de production agricole du produit, et de développer une relation directe et de confiance avec le consommateur,
- d'apporter au producteur un outil de valorisation de son produit et de son mode de commercialisation en circuits courts.

Il pose un ensemble de principes avec des dérogations prévues :

- toutes les étapes de production et de transformation du produit sur la même exploitation,
- matières premières produites dans l'exploitation,
- l'exploitant est détenteur du produit jusqu'à la mise sur le marché,
- un intermédiaire de vente maximum entre l'exploitant et le consommateur final,
- le terme peut être utilisé pour des produits possédés par une association de producteurs si l'association emploie moins de 10 personnes et à un chiffre d'affaires inférieur à 2 M €.

Le projet de nouvelle mention européenne de qualité facultative « Produit de ma ferme » n'est pas abouti.

Pour l'instant, compte-tenu des réglementations, seuls 4 produits bénéficient d'un encadrement législatif : la volaille, le fromage, les œufs et le miel.

Pour les autres produits, seule une doctrine générale de la D.G.C.C.R.F s'applique, s'appuyant sur la jurisprudence des tribunaux.

1.1. Doctrine générale

Le terme « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, peut être utilisé de manière générale pour les produits si :

- la matière première est issue de l'exploitation agricole ;
- la transformation s'effectue sur cette exploitation, voire dans un atelier situé en dehors de l'exploitation mais dans lequel l'agriculteur est associé ;
- les préparations sont réalisées de façon traditionnelle, non industrielle.

Le terme fermier peut également être utilisé pour les produits vendus avec la reconnaissance d'un signe officiel de qualité (AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge et Agriculture Biologique). L'emploi de ces signes de qualité est soumis à l'application de cahier des charges définissant les modes de production et de transformation et font l'objet de contrôles par des organismes tiers habilités (voir la fiche « Signes de qualité »).

Pour le Label Rouge, le terme fermier correspond à une définition spécifique :

- exploitation de type familial,
- mode d'alimentation garantissant un taux important d'incorporation de matières nobles (céréales) mais avec un approvisionnement non pas de l'exploitation elle-même mais de fabricants d'aliments dûment référencés et contrôlés,

- commercialisation dans des circuits modernes de distribution ne laissant qu'une part modeste à la vente directe,
- obligation de conjuguer une image fermière à un niveau de qualité attesté par des tests de dégustation réalisés selon des critères internationaux par des laboratoires agréés ou accrédités,
- confort de l'animal, avec pour certains l'accès à un parcours extérieur « mention élevé en plein air ou en liberté » ou pour d'autres, des bâtiments conformes à l'élevage traditionnel.

1.2. Définitions réglementaires spécifiques

a. Fromages

Pour toutes les productions fromagères, qu'elles bénéficient ou non d'une garantie officielle de qualité ou d'origine, la mention « fabrication fermière » ou « fromage fermier », ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage, est réservée aux producteurs transformant :

- selon des techniques traditionnelles,
- le lait de leur seul troupeau,
- sur le lieu de traite de celui-ci,
- et vendant au consommateur final.

Le décret n° 2007-628 du 29 avril 2007 modifié par le décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013, précise par son article 9-1 que la dénomination « fromage fermier » ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservé à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Lorsque que l'affinage a lieu en dehors de l'exploitation, suite aux décisions du Conseil d'Etat d'avril 2015 et février 2016, le terme fromage fermier ne peut être apposé sur le produit.

b. Volailles, lapins, pigeons

S'agissant des élevages de volailles, les mentions « fermier-élevé en plein air » ou « fermier-élevé en liberté » ne peuvent en principe être utilisées que sur les volailles bénéficiant d'un label rouge, d'une appellation d'origine ou du signe « agriculture biologique » (art. L. 644-14 du code rural). Toutefois, ces dispositions ne s'appliquent pas aux productions à petite échelle, destinées à la vente directe ou locale mentionnées à l'article L. 654-3 du code rural. Cette dernière référence renvoie aux limites applicables aux tueries de volailles, soit un nombre d'animaux abattus ne dépassant pas 500 équivalents poulet par semaine et 25 000 équivalents poulet par an et une commercialisation dans un rayon de 80 km auprès du consommateur final ou d'un commerce de détail local (décret n° 2008-1054 et arrêté du 10 octobre 2008). Le préfet peut toutefois étendre ce périmètre à 200 km pour les établissements situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières.

Les volailles doivent être élevées de manière traditionnelle à la ferme en liberté ou semi-liberté et nourries essentiellement avec des céréales.

En cas d'abattage à la ferme, les locaux doivent répondre aux exigences sanitaires (cf. fiche « Aspects sanitaires des laboratoires fermiers »).

c. Oeufs

Le décret n° 2015-1031 du 19 août 2015 définit les conditions d'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour les œufs de poules pondeuses de l'espèce Gallus Gallus. Ces derniers devraient être issus d'exploitations répondant aux caractéristiques suivantes :

- les poules sont élevées selon le mode de production biologique ou selon le mode d'élevage traditionnel identifié par la mention « œufs de poules élevées en plein air » conformément aux exigences du point 1 de l'annexe 2 du règlement (CE) n° 589/2008 du 23 juin 2008 portant sur les modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux oeufs,

- les céréales utilisées pour l'alimentation des poules proviennent de l'exploitation ou d'une exploitation située dans le même département ou dans les départements limitrophes,
- le producteur est propriétaire des poules et est responsable de la conduite d'élevage,
- la production d'œufs ne constitue pas la seule source de revenu,
- le nombre de poules pondeuses sur l'exploitation n'excède pas 6 000,
- les œufs sont ramassés et triés manuellement et quotidiennement soit directement dans les pondoirs, soit après leur évacuation directe des pondoirs jusqu'à une table de tri.

d. Miel

La DGCCRF a précisé que le recours au terme fermier pour le miel est considéré comme abusif, étant donné que « le statut d'agriculteur du propriétaire des ruches n'a aucune influence sur la qualité du miel, qui ne peut être distingué des produits récoltés dans des conditions similaires ».

II - LE TERME « FAIT MAISON »

Depuis le 15 juillet 2014, la mention « fait maison » s'impose à tous les établissements de restauration, traditionnelle, de chaîne, rapide mais aussi aux traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, etc. (articles L122-19 à L122-20 et D122-1 à D122-3 du Code de la consommation).

Le « fait maison » identifie les plats élaborés par le cuisinier et valorise ainsi son métier. Pour le consommateur, le « fait maison » permet de distinguer la cuisine d'assemblage de la cuisine confectionnée à partir de produits crus comme on le fait traditionnellement dans une cuisine.

Le logo ou la mention désignant le « fait maison » doivent être placés de manière visible sur les supports d'information (menus, cartes, site internet...).

Le dispositif du « fait maison » est très simple : il n'y a aucune procédure de certification ou de labellisation, aucun examen de passage, aucun contrôle préalable.

2.1 Définition

Un plat « fait maison » est un plat cuisiné sur place, c'est-à-dire dans les locaux du restaurant (pour les traiteurs et les établissements ambulants, les plats peuvent être confectionnés en dehors des lieux où ils sont servis), à partir de produits bruts. Les produits sont considérés comme bruts s'ils sont réceptionnés par le restaurateur sans avoir été modifiés dans leur nature même (mélange avec d'autres produits, pré-cuisson, cuisson...).

L'ajout d'un additif fait l'objet d'une tolérance lorsqu'il s'agit de produits « naturels » (comme le sel) ou en vue de favoriser la conservation du produit si ce procédé est nécessaire en amont de l'approvisionnement. Cette tolérance est valable dans la mesure où elle ne contribue pas à modifier le produit lui-même (goût, texture, qualités organoleptiques).

Les produits qui entrent dans la composition d'un plat « fait maison » pourront être réceptionnés déjà épluchés (à l'exception des pommes de terre), pelés, tranchés, hachés, nettoyés, désossés, décortiqués, moulus, fumés, salés, réfrigérés, congelés, ou conditionnés sous vide.

Les produits non bruts pouvant entrer dans la composition d'un plat « fait maison » sont les suivants :

- les salaisons, saurisséries et charcuteries, à l'exception des terrines et pâtés,
- les fromages, les matières grasses, la crème fraîche, le lait,
- le pain, les farines et biscuits secs,
- les légumes et fruits secs ou confits,
- les pâtes et céréales,
- la choucroute crue,
- la levure, le sucre et la gélatine,
- les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions,
- les sirops, vins et alcools,
- les abats blanchis,
- et, sous réserve d'en informer le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace.

Détail des produits pouvant entrer dans la composition d'un plat « fait maison » :

Pour demeurer brut, le produit alimentaire ne doit pas avoir été modifié dans sa nature même. En particulier, il ne doit pas avoir été mélangé avec un autre produit (assemblage) ou chauffé (cuisson, précuisson...). Il doit conserver l'essentiel de sa qualité gustative originelle.

2.2. Affichage



Si certains plats sont « faits maison », il faut insérer la mention obligatoire « Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts » et ajouter le logo ou la mention « fait maison » en face de chaque plat « fait maison ».

Si tous les plats sont « faits maison », le restaurateur a le choix d'insérer la mention obligatoire et ajouter le logo ou la mention « fait maison » à un endroit unique de la carte ou en face de chaque plat.

Le logo est téléchargeable sur : www.economie.gouv.fr

III - DEPOT D'UNE MARQUE DE COMMERCE

3.1. Définition

Une marque peut être un nom fantaisie, un nom patronymique, le nom d'un domaine, un emblème ou un graphisme. Elle peut être complétée par un logo.

Elle permet de mieux faire connaître les produits auprès du public en personnalisant, identifiant et protégeant les produits sur lesquels la marque est apposée.

La marque, après acceptation, appartient au producteur (marque individuelle) ou aux adhérents d'un organisme type groupe d'agriculteurs (marque collective).

Il est possible d'utiliser un nom géographique comme marque commerciale dans la mesure où le lieu mis en avant n'est pas réputé pour ce produit. Le produit ne doit donc pas déjà bénéficier d'une A.O.P, d'une I.G.P ou être en cours d'enregistrement pour ces signes de qualité (ces signes sont une indication de la réputation du lieu pour les produits concernés).

3.2. Démarches de création et de protection

L'ensemble des règles à observer est codifié au sein du code de la propriété intellectuelle (Partie législative, livre VII).

a. Constitution et recherche d'antériorités

Avant le dépôt d'une marque, tout candidat doit :

- déterminer le domaine d'activité,
- établir la liste des produits et des services concernés,
- définir le modèle de la marque (signe nominal, figuratif, voire sonore),
- faire une recherche d'antériorité pour vérifier si une marque identique a déjà été déposée.

Soulignons qu'il n'est pas possible de déposer une marque avec un nom géographique si ce lieu est réputé pour ce produit, où s'il est déjà utilisé dans le cadre d'un signe officiel de qualité.

Pour connaître les marques déjà diffusées :

- <https://bases-marques.inpi.fr>

ou

- INPI – Direction des Systèmes d'Information
15, rue des Minimes – CS 50001 – 92677 COURBEVOIE Cedex
Tél. 0820 210 211 Fax. 01 56 65 86 00
e.mail : contact@inpi.fr

b. Dépôt

Depuis octobre 2017, la demande se fait uniquement par voie électronique sur le site de l'INPI. Un guide d'aide au dépôt est disponible sur le site de l'INPI.

Les éléments à renseigner concernent :

- le type de demande
- l'intervenant (qui dépose ?)
- le type de marque
- les produits (ou services) concernés

La marque est publiée 5 mois après le dépôt dans le Bulletin Officiel de la Propriété Industrielle.

Elle est valable 10 ans et renouvelable indéfiniment. Le dépôt ou le renouvellement d'une marque donne lieu au paiement d'une redevance :

- De 210 € pour le dépôt électronique d'une marque pour une protection de 3 classes et 42 € pour chaque classe supplémentaire
- de 240 € pour le renouvellement d'une marque pour une protection de 3 classes et de 40 € pour chaque classe supplémentaire.

Le renouvellement d'une marque doit être réalisé dans les six mois précédents le dernier jour du mois anniversaire du dépôt. Toutefois le renouvellement est encore possible dans un délai supplémentaire de six mois à compter du lendemain de la date d'échéance contre le paiement supplémentaire d'une redevance de retard de 120 €.

Ce dépôt et cette protection sont nationaux c'est-à-dire que l'utilisation de cette marque par un tiers sans autorisation de son propriétaire, ainsi que l'utilisation des termes qui comportent un risque de confusion dans l'esprit du public avec une marque existante, constituent des délits de contrefaçon, punissables de sanctions pénales. Pour une protection européenne, la demande doit être déposée à l'OHMI (Office d'Harmonisation du Marché Intérieur-Alicante) ou il faut le préciser à l'INPI qui se charge du transfert.

IV – ADRESSES UTILES

DGCCRF - Bureau 3A : Politique de protection des consommateurs et Loyauté – Télédéc 051

59, Bd Vincent Auriol – 75703 PARIS Cedex 13
Tél. 01 44 97 23 89

Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation

78, rue Varenne – 75349 PARIS 07 SP
Tél. 01 49 55 49 55

Site : <http://agriculture.gouv.fr>

Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA)

Contact : Service Qualité et Alimentation
9, avenue George V – 75008 PARIS
Tél. 01 53 57 11 57

Fax. 01 53 57 10 05

e-mail : accueil@apca.chambagri.fr

Site : <http://www.chambres-agriculture.fr>

Institut National de la Propriété Industrielle (INPI)

15, rue des Minimes – CS 50001 – 92677 COURBEVOIE Cedex
Tél. 0820 213 213

Fax. 01 56 65 86 00

Site : www.inpi.fr

INPI

Place des Nations Unies – BP 87009 – 21070 DIJON Cedex
Tél. 0820 213 213

e-mail : bourgogne@inpi.fr

OHMI (Office d'Harmonisation dans le Marché Intérieur)

avenida de Europa, 4 – E-03008 ALICANTE (Espagne)

Tél. 00 34 96 513 9100

Fax. 00 34 96 513 1344

Site : <http://oami.europa.eu>

Direction Départementale (de la Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations

Site internet : www.economie.gouv.fr

- 3, rue Jehan Pinard – BP 19 - 89010 AUXERRE CEDEX
Tél. 03 86 72 69 00 Fax. 03 86 72 69 61
- 4, rue Hoche – BP 53533 - 21035 DIJON CEDEX
Tél. 03 80 54 24 24 Fax. 03 80 73 45 61
- Cité administrative – 24 bd, Henri Dunant - BP 22017 - 71020 MACON CEDEX
Tél. 03 85 22 57 00 Fax. 03 85 22 57 90
- 1, rue du Ravelin – BP 54 - 58020 NEVERS CEDEX
Tél. 03 58 07 20 30 Fax. 03 58 07 20 47
- 11 rue Nicolas Bruand – 25000 BESANCON
Tél. 03 81 60 74 60 Fax. 03 81 53 09 83
- 4, place René Hologne – BP 20359 - 70006 VESOUL Cedex
Tél. 03 84 96 17 18 Fax. 03 84 76 80 28
- 8 rue de la Préfecture – BP 10634 – 39021 LONS-LE-SAUNIER Cedex
Tél. 03 63 55 83 00 Fax. 03 63 55 83 99
- 2 place de la Révolution Française – CS 239 – 90004 BELFORT Cedex
Tél. 03 84 21 98 50 Fax. 03 84 21 98 56