



HAL
open science

Histoire de mousse

Jean-Marie Pontier

► **To cite this version:**

Jean-Marie Pontier. Histoire de mousse. Actualité juridique Droit administratif, 2017, 06, pp.364.
halshs-02220792

HAL Id: halshs-02220792

<https://shs.hal.science/halshs-02220792v1>

Submitted on 26 Oct 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

HISTOIRE DE MOUSSE

Résumé : Les producteurs de vins mousseux cherchent depuis quelques années à obtenir l'appellation IGP (indication géographique protégée), d'origine européenne. Si le juge veille à l'application stricte des conditions, la porte est ouverte à une telle reconnaissance pour des vins pouvant se prévaloir d'une certaine continuité.

Indifféremment impérial, royal ou républicain, ce breuvage qu'est le champagne doit son succès à sa mousse légère. Il bénéficie d'un prestige unique en France et ailleurs, un prestige rehaussé par la consommation qu'en font les célébrités du cinéma, de la littérature ou de la politique. Le champagne est inimitable parce que sa dénomination est (juridiquement) protégée en France et dans le monde et que les viticulteurs champenois veillent soigneusement à ce que l'appellation ne soit adoptée, ni par d'autres vins, ni par d'autres produits (comme les parfums).

Le champagne n'a pu que susciter une émulation, c'est-à-dire l'envie de nombreux producteurs français et étrangers de produire des vins effervescents (appelés vulgairement mais aussi administrativement mousseux) tant la mousse du vin est liée à la fête et, si elle est légère et pétillante, inspire l'imagination, prête à rêver et porte à la gaieté, certains vins effervescents prétendant même être antérieurs au champagne.

Les producteurs de vins effervescents ont cherché à faire acquérir des lettres de noblesse à ces vins pour qu'ils ne soient pas justement de simples « mousseux », méprisés ou vus avec une certaine condescendance. Et cela d'autant plus que, internationalisation ou mondialisation oblige, et les médias, notamment le cinéma, aidant, les vins effervescents sont de plus en plus à la mode, et leur chiffre de vente augmente beaucoup plus que celui des vins tranquilles. Vu de certains pays – mais aussi de chez nous – et la différence de prix faisant pencher la balance, le vin effervescent peut (parfois avantageusement : mieux vaut un bon vin effervescent qu'un champagne de médiocre qualité) remplacer le champagne, qui demeure un produit de luxe.

Certains vins effervescents ont déjà obtenu une protection. Celle-ci est double. Elle est nationale avec l'appellation « crémant », l'actuel article L. 644-2 du code rural (appelé à disparaître lorsque sera adopté le décret l'insérant dans la partie réglementaire dudit code) disposant que : « Est interdit dans la dénomination des vins, vins mousseux et vins pétillants n'ayant pas droit à une appellation d'origine l'emploi du mot "crémant" ». Cette appellation d'origine souhaitée est celle d'indication géographique protégée (IGP).

D'où l'idée de certains producteurs de vins tranquilles de passer à la production de vins effervescents pouvant bénéficier d'une telle appellation, gage ou garantie de qualité pour les acheteurs, donc facteur de vente. C'est là que le droit intervient et que les choses se révèlent plus compliquées pour les intéressés que ce qu'ils escomptaient ou espéraient. Car l'appellation est, pour les vins comme pour d'autres produits, une protection, et celle-ci n'est pas accordée automatiquement, des conditions doivent être remplies. Ceux qui en bénéficient ne souhaitent évidemment pas une extension de l'appellation à d'autres.

Les appellations se révèlent être une question sensible, mais l'intérêt bien compris de tous conduit ici le juge à ouvrir quelque peu les possibilités de bénéficier d'une appellation pour les vins effervescents.

I – LES APPELLATIONS, UNE QUESTION SENSIBLE

Le vin est toujours le produit de la géographie et de l'histoire, sans compter le travail des hommes qui a pu transformer un breuvage quelconque en une boisson qui « réjouit le cœur et l'esprit ». Les différences, très marquées, de qualité, du vin, sont à l'origine d'une réglementation qui est celle des appellations, réservées aux vins qui répondent à certaines conditions.

1 – le vin, un produit d'appellation

Les vins se répartissent en France en deux grandes catégories. La première est celle des vins sans appellation, ils furent appelés vins de consommation courante (la dénomination existe toujours dans la classification INSEE), puis vins de table, « vins de France », et ne sont pas définis, si ce n'est négativement, par l'absence d'indication d'origine. Ces vins ne sont pas concernés ici.

La seconde catégorie, la seule qui nous intéresse, est celle des vins d'appellation. En France elle était constituée par les vins dits d'appellation contrôlée (AOC), « aristocratie » des vins, et par les VDQS (vins de qualité supérieure), catégorie aujourd'hui disparue. Les « vins de pays » ne sont pas une appellation mais une mention instituée en 1968 (V. art. R. 641-25-1 du code rural), qui peut être ajoutée à l'appellation IGP.

En effet, la constitution d'une Europe politique et juridique, sous ses configurations successives, a entraîné des modifications aux règles nationales existantes. S'agissant des produits agro-alimentaires, et plus spécialement du vin, l'Europe s'est orientée logiquement (c'était sans doute la seule solution acceptable par tous les membres) vers un système de protection des indications géographiques. Deux appellations ont été instituées, celle d'appellation d'origine protégée (AOP) et celle d'indication géographique protégée (IGP). L'appellation AOP protège « la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté ». La recherche d'une obtention d'AOP est la démarche logique pour les AOC, qui ont vocation à être AOP. Cette appellation n'est pas en cause dans la présente affaire.

L'IGP est définie par l'article 93 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés agricoles, qui reprend sur ce point les dispositions du règlement CE n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 plusieurs fois modifié. L'IGP est « une indication renvoyant à une région, à un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, à un pays, qui sert à désigner un produit (...): / i) possédant une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques particulières attribuables à cette origine géographique ». L'article 94 du même règlement précise le contenu du cahier des charges qui permet aux parties intéressées de vérifier le respect des conditions de production associées à l'appellation d'origine ou à l'indication géographique.

2 – Les affaires portées devant le Conseil d'Etat

Le point de départ de ce contentieux est l'adoption par le ministre chargé de l'agriculture de plusieurs arrêtés (36 en tout) homologuant des cahiers des charges pour la production de vins effervescents qualifiés d'IGP, étant précisé que des IGP avaient été accordées à des vins tranquilles. Les organisations professionnelles de producteurs de vins effervescents reconnus comme « crémant » (au moment des recours seuls étaient autorisés à revendiquer le terme de « crémant » les producteurs de crémant : d'Alsace, de Bourgogne, de Bordeaux, de Die, du Jura, de Limoux, de Loire) se sont inquiétées de ces arrêtés, illustrant ce constat pouvant être fait dans tous les domaines, que ceux qui bénéficient d'un avantage cherchent à éviter qu'il profite à d'autres et défendent leur « pré carré ».

Le ministre chargé de l'agriculture, saisi de questions au Parlement, a fait valoir que la procédure prévue par le règlement n° 1234/2007 précité avait été appliquée aux cahiers des charges des 36 IGP ayant été modifiés, afin d'y introduire la catégorie des vins mousseux et que, après instruction, le Comité national des IGP relatives aux vins et aux cidres de l'INAO avait proposé l'homologation des cahiers des charges, ces cahiers, homologués, ayant été transmis à la Commission européenne.

Les organisations professionnelles de producteurs de crémant ne se sont pas satisfaits de ces explications et ont déféré les arrêtés devant le juge administratif (V. N. Olszak, De la difficulté pour un vin de pays de se faire mousser ..., Rev. de droit rural, fév. 2016, p. 24 et s.). Le principal requérant, dans toutes les affaires, est la Fédération nationale des producteurs et élaborateurs de crémant, association dont le siège est à Colmar, et qui regroupe les producteurs et élaborateurs de crémant reconnus jusque-là, les Alsaciens étant les plus actifs dans cette défense des appellations existantes.

Le Conseil d'Etat a annulé, suivant les conclusions de son rapporteur public (les conclusions du rapporteur public, E. Cortot-Boucher, sont annexées à l'article de N. Olszak précité) la plupart des arrêtés, tantôt en raison pour absence d'antériorité, tantôt pour absence de lien de causalité avec l'origine. Seuls deux arrêtés ont été validés, celui concernant l'IGP *Maures* (CE 6 mars 2015, *Fédération nationale des producteurs et élaborateurs de Crémant*, req. n° 358999) et celui concernant l'IGP *Hautes-Alpes* (CE 6 mars 2015, *Fédération nationale des producteurs et élaborateurs de Crémant*, req. n° 359006), ces deux appellations s'ajoutant aux sept existantes.

Les candidats « recalés » à l'obtention de l'IGP pour leur mousseux, et les pouvoirs publics – c'est-à-dire le ministère de l'agriculture et l'INAO – tous faisant cause commune, ne se sont pas découragés pour autant, et les cahiers des charges ont été modifiés afin de pouvoir surmonter les objections retenues par le juge au contentieux, de nouveaux arrêtés ont été pris. La Fédération nationale des producteurs et élaborateurs de Crémant a tout autant persévéré dans sa contestation contentieuse, et a déféré ces arrêtés interministériels, pris le 26 novembre 2015, devant le juge administratif.

Le Conseil d'Etat a prononcé six annulations, une seule appellation passant victorieusement le cap contentieux, celle d'IGP Méditerranée. La suite de l'histoire montrera si le ministère de l'agriculture et l'INAO tentent une nouvelle fois leur chance, avec une troisième mouture du cahier des charges, mais plus que sur celui des candidats recalés, il paraît intéressant de s'attarder sur le cas des trois IGP qui ont été reconnues.

II – L’OUVERTURE DE L’APPELLATION IGP À D’AUTRES VINS MOUSSEUX

Les recours intentés devant le juge ont l’intérêt de mettre en lumière une évolution, qui n’est pas achevée, des IGP par leur application à des vins mousseux.

1 – Les IGP reconnues

Trois IGP de vins effervescents ont passé le double passage, de l’administration d’abord (c’était le plus facile, on peut penser que les administrations concernées ont plus cherché à faciliter l’obtention de l’IGP qu’à la retarder), du contentieux ensuite.

Il semble résulter de la jurisprudence, dont les formulations sont identiques pour toutes les requêtes, que trois critères doivent être satisfaits pour qu’une IGP soit accordée, l’un qui découle directement des textes d’origine européenne, et que l’on peut qualifier de lien de causalité, les autres qui résultent, selon le juge, de ces textes.

Les deux derniers critères sont les plus simples à analyser et à constater. L’un de ces critères, qui résulte d’une jurisprudence de 2013 (CE 26 avril 2013, *Comité interprofessionnel des vins de champagne*, req. n° 355942) est celui de l’antériorité et constitue une sorte de « pré-requis », pour reprendre le terme employé par Mme Cortot-Boucher dans ses conclusions, au critère du lien de causalité. Ainsi que le précisait le rapporteur public précité, ce critère de l’antériorité ne signifie pas que l’accès à l’IGP serait définitivement fermé aux demandeurs qui ne l’ont pas obtenue. Les dispositions applicables « ne permettent de reconnaître un lien avec une origine géographique que pour une production existante, attestée dans la zone géographique à la date de l’homologation et depuis un temps suffisant pour établir ce lien », selon la formule que l’on retrouve dans tous les arrêts rendus par le Conseil d’Etat. Le temps écoulé est donc l’un des critères qui permet l’attribution de l’IGP, ce qui répond à une considération de bon sens.

Par exemple, dans la première décision reconnaissant la légalité de l’attribution IGP à la production d’un mousseux, celui des « Maures », (CE 6 mars 2015, req. n° 358999, précité), le juge relève d’abord qu’une production de vins mousseux dans l’aire de l’IGP Maures, qui est incluse dans l’aire de l’indication « Var », est attestée depuis le début du XIXème siècle et que, depuis cette date, l’antériorité de cet usage viticole est continue. Pour l’appellation IGP « Hautes-Alpes », le juge relève que la production de vins mousseux est attestée depuis 1959 (CE 6 mars 2015 req. n°359006 précité), dans l’aire de l’IGP Méditerranée la production de vins mousseux est attestée depuis le début du XXème siècle et depuis cette date l’antériorité de cet usage est continue (CE 14 déc. 2016, *Fédération nationale des producteurs et élaborateurs de Crémant*, req. n° 396658).

Le second critère tiré par le juge de la réglementation est que le lien « doit être établi pour un produit déterminé et ne peut donc procéder d’une analogie avec un autre produit, même voisin ». Ce critère n’appelle pas ici de développement particulier.

Mais le critère essentiel, celui sur lequel ont buté déjà à deux reprises les demandeurs de l’appellation IGP pour un vin effervescent, est celui du lien de causalité. Dans ses décisions le Conseil d’Etat déclare qu’il résulte clairement des dispositions applicables que l’homologation d’un cahier des charges d’une IGP « qui n’est pas une simple indication de provenance géographique, ne peut légalement intervenir que si ce cahier précise les éléments qui permettent d’attribuer à une origine géographique déterminée une qualité, une réputation ou d’autres caractéristiques particulières du

produit qui fait l'objet de l'indication et met en lumière de manière circonstanciée le lien géographique et l'interaction causale entre la zone géographique et la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit ».

Le contrôle exercé par le juge ne peut être, en un tel domaine, qu'un « contrôle minimum », celui de l'erreur manifeste d'appréciation. Et c'est une telle erreur que le juge relève dans plusieurs arrêtés ayant accordé l'IGP, le juge ne disant pas, mais c'est ce que l'on peut tirer implicitement des arrêts, que l'administration a fait preuve d'une certaine complaisance en accordant ces IGP. Il est facile de comprendre et d'admettre qu'en ce domaine ne s'applique que le contrôle de l'erreur manifeste, c'est pourquoi il a été parlé plus haut de « bon sens ».

2 – Le lien de causalité

En quoi, dans les trois nouvelles appellations désormais acquises, le lien de causalité est-il considéré comme établi ? Dans le premier cas, celui de l'IGP « Maures » (req. n° 358999 précitée) le juge relève que ce lien ressort de certains points du cahier des charges, des développements sur les caractéristiques organoleptiques des vins mousseux qui résultent des spécificités des cépages localement implantés et du savoir-faire des producteurs, ainsi que de la notoriété et de la réputation de ces vins mousseux, en particulier des vins rosés, liées à l'importance du tourisme dans le département du Var. Ainsi, l'existence d'un lien avec l'origine géographique doit être regardée comme établie pour les « vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs ».

La deuxième IGP reconnue pour des vins mousseux est celle des « Hautes-Alpes » (req. n° 359006 précitée). On pourrait être surpris, a priori, d'une telle reconnaissance dans ce département, plus connu pour ses montagnes enneigées que pour son vin. Mais le juge estime qu'un lien avec l'origine géographique est établi en raison des caractéristiques organoleptiques des vins mousseux qui résultent des spécificités des cépages localement implantés, des particularités du milieu géographique et du savoir-faire des producteurs.

La troisième et dernière (pour l'instant) IGP consacrée, l'IGP « Méditerranée » (req. n° 396658 précitée) mérite que l'on s'y attarde car cette reconnaissance peut surprendre. Il faut d'abord rappeler que la mention « Vin de pays de Méditerranée » existe depuis 1999, l'IGP Méditerranée ayant été obtenue en 2009 pour ces vins tranquilles. Le juge estime, se référant au cahier des charges, que l'existence d'un lien avec l'origine géographique doit être regardée comme établie pour les vins mousseux de qualité rosés et blancs.

Que déclare donc ce cahier des charges, notamment son point 7.3 auquel se réfère le juge ? Il précise que l'IGP Méditerranée regroupe le « savoir bien-faire » de 10 départements du sud-est qui a permis, au cours des siècles, de « forger une solide tradition viticole », tradition qui n'est guère contestable. Outre l'ensoleillement, que personne ne contestera, le cahier des charges déclare : « Le climat méditerranéen favorise une bonne maturité des raisins grâce à un ensoleillement important et une pluviométrie adaptée. Il confère à l'ensemble des vins de l'IGP une concentration aromatique et un fruité marqué. De plus, l'influence de vents de secteur sud chargés d'humidité donne de la fraîcheur aux vins rosés et blancs, qu'il s'agisse de vins tranquilles ou de vins mousseux de qualité, qui vient s'ajouter à leur caractère fruité ». Le cahier des charges énumère ensuite les différents cépages utilisés, insistant sur le fait que l'IGP résulte de la richesse des assemblages, de l'adaptation

de l'encépagement à la diversité du territoire, des caractéristiques spécifiques de celui-ci, et indique les techniques d'élaboration.

Il serait possible de discuter de certaines affirmations de ce point 7.3 (il existe de grandes différences entre les 10 départements en question, l'existence de nombreux microclimats se traduit par des vins très différents, aux qualités variables), mais une formule est peut-être également l'une des clés de l'obtention de l'IGP : « les ambitions pour l'indication géographique "Méditerranée" clairement exprimées par les producteurs sont celles d'un développement des marchés à l'export ». De fait, d'une part, la demande, à l'échelon international, de vins effervescents, ne cesse de croître (44% des volumes produits de l'IGP Méditerranée pour les vins tranquilles sont exportés). D'autre part, la Méditerranée, dont l'histoire est ancienne, riche et plurielle, évoque moins, désormais, pour les Français (et encore moins pour les étrangers) une certaine *Mare Nostrum* que des images de plages et de soleil, de vacances, de vin frais pris sous la tonnelle ...

Dans ces conditions il est défendable, et sans doute souhaitable, que, face à la concurrence de plus en plus grande d'autres pays dans la production de vins effervescents (Italie, Espagne, mais aussi Chili, Australie, Afrique du sud, Etats-Unis, sans compter les autres qui arrivent pour se partager le marché) et la compétition sans merci à laquelle elle donne lieu, le juge, à la suite de l'administration, admette ces IGP (et sans doute d'autres à venir). Ce qui est bon pour les producteurs français de vins effervescents ayant l'appellation IGP est sans doute bon également pour les régions concernées et pour la nation ...

Jean-Marie Pontier

Professeur émérite à l'université d'Aix-Marseille