Propriété intellectuelle et secteur de l’industrie alimentaire III

12 juin 2020, 02:00

Les recettes de cuisine peuvent-elles faire l’objet d’un monopole ? En principe, non, mais différents instruments juridiques sont disponibles pour en protéger la commercialisation.

Un précédent article a indiqué que les leviers de la propriété intellectuelle sont nombreux et variés pour les entreprises du secteur alimentaire. Le présent texte en illustre l'usage dans un cas précis, celui de la protection des créations culinaires en vue de leur commercialisation.

Les recettes de cuisine peuvent-elles faire l’objet d’un monopole ? La question est particulièrement pertinente dans des pays où la gastronomie est ancrée dans la culture comme en France ou en Belgique. Comment le droit de la propriété intellectuelle peut-il relever cet enjeu ?

Recette de cuisine et brevets

Une invention, pour être brevetable, doit être une solution technique à un problème technique.

Un procédé qui consiste à combiner des aliments, éventuellement à les chauffer et/ou les refroidir selon une certaine séquence pour obtenir un produit fini destiné à être consommé, résout-il un problème technique ? Et surtout, les autres critères de brevetabilité, à savoir la nouveauté et le caractère inventif, sont-ils respectés ?
Il est possible de trouver quelques exemples de brevets portant sur des créations culinaires.

Le brevet EP1164864 par exemple, délivré au nom de Nestlé, a pour objet un bâtonnet glacé qui change de couleur au fur et à mesure qu'il est consommé. L'effet recherché est esthétique mais il est obtenu par des caractéristiques techniques : utilisation dans la couche de couverture d’un composant imperméable à l’eau dans laquelle un colorant soluble est encapsulé.



L'objectif du déposant est de rendre plus attractif pour les consommateurs un produit largement présent sur le marché dans une large variété de couleurs, de textures et de formes.

Le brevet EP3243392 (Barilla) porte sur des pâtes de blé dur sous la forme de tubes cylindriques avec un certain nombre de cannelures orientées à la manière d’une hélice avec un angle d’inclinaison particulier. Par rapport aux pâtes de l'art antérieur, les caractéristiques structurelles de ces tortiglione sont telles qu'elles ont obtenu les meilleures évaluations auprès de 603 amateurs au

cours de tests comparatifs.



L’activité inventive des brevets portant sur des créations culinaires fait souvent l'objet de litiges. Une recette est le plus souvent un réarrangement d’ingrédients et une mise en œuvre de procédés qui existent depuis très longtemps. C'est pourquoi, les brevets sur des préparations culinaires se rencontrent le plus souvent dans des pays où ils sont délivrés sans procédure d'examen (en France par exemple) ou sur base de critères interprétés de manière moins stricte (USA par exemple).

In fine, les brevets sur les créations culinaires sont rares et sont déposés par de grandes entreprises alimentaires (Nestlé, Cadbury, Ferrero…) plutôt que par de grands chefs.

Par contre, de nouveaux ustensiles de cuisine qui facilitent la mise en œuvre de recettes complexes peuvent être brevetés.

Recette de cuisine et droit des marques

Le droit des marques ne permet pas de garantir le monopole sur une recette. Il existe bien des marques gustatives ou olfactives qui pourraient intervenir dans le domaine des créations culinaires, mais, en pratique, l'enregistrement en est très difficile. Jusqu'il y a peu, l’exigence de représentation graphique des marques était un frein considérable. Une nouvelle législation européenne sur les marques (Directive 2015/2436), aujourd'hui transposée dans les droits nationaux, supprime cette exigence et impose 'simplement' une représentation claire, précise, distincte, facilement accessible, intelligible, durable et objective. Néanmoins, la représentation d'un goût ou d'une odeur reste difficile.

De plus, une marque doit être un signe distinctif qui permet de différencier un produit des produits concurrents. Or, le goût d'un plat, par exemple, pourrait être considéré plutôt un caractéristique descriptive et donc pourrait ne pas être admis comme marque.

Le droit des marques s'applique, par contre, parfaitement au nom de la recette, du plat ou du mets objet de la création. Il faut que ce nom soit distinctif par rapport aux produits désignés et qu'il ne soit pas descriptif, c'est-à-dire constitué des noms des ingrédients ou de la préparation. La marque "Mon huile de homard" par exemple a été rejetée comme descriptive d'une huile aromatisée au homard.



Il faut bien sûr que le nom déposé ne corresponde pas à une spécialité culinaire déjà connue, qu'il ne soit pas perçu comme désignant la provenance géographique de la préparation ou qu'il ne soit pas rattaché à une appellation d'origine ou une indication géographique.

Des marques tridimensionnelles - marques de forme - peuvent identifier certains produits alimentaires comme des plaquettes de chocolat, des chips, des biscuits. Il faut que la forme soit

suffisamment éloignée des habitudes du marché pour être aux yeux du consommateur clairement distinctive des produits du déposant.



Marque DE39735468

Enfin, les marques 'classiques' restent, comme dans pratiquement tous les domaines des affaires, essentielles : marques déposées avec le nom d'un chef étoilé (Pierre Hermé, Joël Robuchon…) pour commercialiser une gamme de plats préparés, marques de chocolat (Galler, Leonidas…), de yaourt, de biscuits…

Recette de cuisine et droit des dessins et modèles

Les créations culinaires peuvent faire l'objet d'une protection par le biais d'un dépôt de modèle, d'autant que leur aspect esthétique est un des éléments essentiels dans le domaine gastronomique, et particulièrement en pâtisserie. L'apparence d'un dressage ou d'un gâteau fait beaucoup pour le succès du produit. Comme toutes les créations, celles-ci doivent être nouvelles en ce qui concerne leur aspect extérieur (pas de divulgations antérieures) et posséder un caractère individuel ou propre, donnant une impression visuelle d'ensemble différente de celles des modèles connus antérieurement.
L'appréciation de ces critères n'est pas toujours univoque.



Fromage fermier, modèle FR20164358 - 001 Domaine des Ballifays

Recette de cuisine et droit d'auteur

Une recette peut être protégée comme une autre œuvre (originale) de l'esprit par le droit d'auteur, mais la protection ne porte que sur le texte 'littéraire', la formulation de la recette, pas sur la recette en tant que telle. Ce droit ne permet pas d'interdire la reproduction de la préparation par un chef concurrent.

Par contre, le droit d'auteur permet d'interdire la copie de livres de recettes, de photographies ou de vidéos qui présentent des préparations culinaires.

Recette de cuisine et secrets d'affaires

Une recette est avant tout un savoir-faire, un tour de main, qui relève parfaitement du secret des affaires. Tant qu'une recette reste secrète (composition, préparation…), son concepteur peut l'exploiter et bénéficier d'un succès d'estime ou d'un succès commercial et/ou la céder ou la concéder.
S'il doit la partager, comme dans le cadre d'un contrat de travail ou d'une collaboration, il doit informer ses interlocuteurs de l'existence du secret et idéalement leur faire signer un contrat de confidentialité.

On sait que, pendant longtemps, Coca-Cola a pu bénéficier d'un large monopole sur sa boisson gazeuse phare grâce aux efforts que la firme a réalisés dans la préservation du secret de sa composition.

Les secrets d’affaires constituent une solution largement pratiquée pour préserver les avantages concurrentiels d'une création culinaire.
Cependant, si un concurrent parvient à reproduire la recette de manière indépendante, il est libre de la commercialiser.

Selon certains chefs pourtant, un autre moyen de protéger sa recette est justement de la publier, de la divulguer largement et de capitaliser sur la notoriété qui en découle. Les grands chefs sont souvent associés à des plats qui sont devenus leur signature : le poulet aux écrevisses de Paul Bocuse, la soupe d’artichaut de Guy Savoy pour sa soupe d’artichaut, le risotto de soja de Thierry Marx …

Conclusion

Une recette de cuisine est en définitive assez mal protégée en tant que création culinaire et il est difficile de s'assurer un monopole dessus. Certains juristes et hommes de métier, surtout français, reconnaissant l'importance de la gastronomie dans l'économie et la défense du patrimoine culturel, militent pour un nouveau droit sui generis qui pourrait être une combinaison entre le droit d’auteur et les brevets. La question est sur la table.

Auteurs