

Guidelines

SUR

l'utilisation de la terminologie « artisanal » et ses dérivés dans l'appellation des produits

Table des matières

1. A quels produits s'appliquent les critères permettant de qualifier un produit d'artisanal ?	2
2. Quels sont les critères sur lesquels une entreprise peut s'appuyer pour qualifier son produit d'artisanal ?	2
3. Y a-t-il des obligations plus spécifiques pour les produits alimentaires ?	3
4. Le fait d'être un artisan reconnu signifie-t-il que l'on fabrique des produits artisanaux ?	3
5. Distingue-t-on les mots « artisanal » ou « de fabrication artisanale » d'autres mots comme « fermier », « maison », etc. ?	3
6. Quelle sanction en cas d'infraction ?	4
Contexte	4

1. A quels produits s'appliquent les critères permettant de qualifier un produit d'artisanal ?

Ils s'appliquent à tous les produits alimentaires et non alimentaires mis sur le marché belge à moins qu'une réglementation plus spécifique trouve à s'appliquer.

Les entreprises qui ne sont pas établies en Belgique ou dans un autre Etat membre de l'Union européenne devraient appliquer ces guidances ou des guidances équivalentes établies par les autres Etats membres européens.

2. Quels sont les critères sur lesquels une entreprise peut s'appuyer pour qualifier son produit d'artisanal ?

Pour se distinguer le produit artisanal doit au moins s'appuyer sur un des éléments repris ci-dessous. Ces critères relèvent soit des qualités intrinsèques du produit (composants-matières premières), soit du processus de fabrication¹. Ces éléments ne peuvent être conjugués avec des éléments antinomiques.²

1. La nature ou la qualité des ingrédients/composants et en particulier des ingrédients/composants principaux ou caractéristiques du produit final. Les ingrédients ou une partie substantielle des ingrédients doivent avoir des qualités intrinsèques. Par exemple, non transformés, sans additifs, etc...

2. Le produit qualifié d'artisanal doit être la résultante d'un processus de fabrication, de transformation, de réparation ou de restauration dont les activités présentent des aspects essentiellement manuels, un caractère authentique, un certain savoir-faire axé sur la qualité, la tradition, la création ou l'innovation.

Ex. : produit alimentaire réalisé selon une recette traditionnelle, tissage réalisé à la main selon une méthode innovante ou encore bougies réalisées avec des ingrédients naturels, à petite échelle.

3. La fabrication à petite échelle, voire très petite échelle.

Exemple : une microbrasserie dont la production est limitée à quelques centaines d'hectolitres.

L'entreprise qui recourt à l'allégation « artisanal » pour ses produits (y compris les artisans reconnus au sens de la loi du 19 mars 2014) doit être en mesure de la justifier positivement. Ceci peut se faire via la publicité, sur l'emballage ou encore via un site internet auquel le produit ou la publicité renvoie. Il n'est pas possible de justifier une telle appellation par l'absence de critères définis dans une réglementation spécifique.

¹ Ces critères sont inspirés de la définition d'artisan au sens de la [loi du 19 mars 2014 portant définition légale de l'artisan](#), M.B. 15 avril 2014.

² Par exemple, un indépendant qui se présente comme vendeur de glaces artisanales, qui travaille seul ou avec une petite équipe, mais qui utilise des ingrédients comportant des additifs ou qui utilise des poudres et des mix prêts à l'emploi fabriqués par des entreprises industrielles.

3. Y a-t-il des obligations plus spécifiques pour les produits alimentaires ?

Le législateur européen est intervenu directement via un règlement afin, notamment, de préciser les obligations d'information à charge des producteurs et fournisseurs de denrées alimentaires à destination des consommateurs. Ces règles sont d'application directes et expriment les mêmes principes que ceux formulés au livre VI du Code de droit économique en matière de pratiques commerciales :

Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et, notamment, sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le pays d'origine ou le lieu de provenance, le mode de fabrication ou d'obtention de cette denrée ; en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou qualités qu'elle ne possède pas ; en suggérant que la denrée possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments ; en suggérant au consommateur, au moyen de l'apparence, de la description ou d'une représentation graphique, la présence d'une denrée ou d'un ingrédient déterminé alors qu'il s'agit en fait d'une denrée dans laquelle un composant présent naturellement ou un ingrédient normalement utilisé dans cette denrée alimentaire a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent. Les informations sur les denrées alimentaires sont précises claires et aisément compréhensibles par les consommateurs.

Par information, sont également visées toutes les formes de publicité et la présentation des denrées alimentaires et notamment la forme ou l'aspect donné à celles-ci ou à leur emballage, au matériau d'emballage utilisé, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées (article 7 - Règlement 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires).

3

4. Le fait d'être un artisan reconnu signifie-t-il que l'on fabrique des produits artisanaux ?

S'il existe bien une loi³ établissant les critères permettant d'obtenir la reconnaissance comme artisan, celle-ci s'applique aux entreprises et non aux produits. Il n'est dès lors pas possible de considérer qu'un produit est artisanal parce que fabriqué par un artisan reconnu. Il faudra toujours que le produit respecte les critères de la présente guidance (cf. question 2).

5. Distingue-t-on les mots « artisanal » ou « de fabrication artisanale » d'autres mots comme « fermier », « maison », etc. ?

Attention, il ne s'agit pas de vouloir trouver des critères pour d'autres qualificatifs tels que : « biologique », « pur », « de campagne », « fermier », « paysan », « maison », « fait maison », « à l'ancienne », « traditionnel », « du terroir », qui ne recouvrent pas les mêmes notions. Ces allégations doivent cependant toujours pouvoir être justifiées par l'entreprise.

Seules les notions d'artisanal ou fabrication artisanale sont visées par la présente guidance.

³ loi du 19 mars 2014 portant définition légale de l'artisan, M.B. 15 avril 2014.

6. Quelle sanction en cas d'infraction ?

Les sanctions sont prévues par le Code de droit économique (article XV.83 CDE) et sont de niveau 2, voire 3 en cas de mauvaise foi, soit des peines pouvant aller pour le niveau 2 jusqu'à 80.000 euros et pour le niveau 3, jusqu'à 200.000 euros.

Contexte

De nombreux produits alimentaires ou non sont qualifiés d'artisans, de fabrication artisanale ou font état de l'intervention d'un artisan dans leur élaboration, sur leur emballage ou encore dans la publicité commerciale (média et supports publicitaires).

Le droit belge ne définit pas ce qu'est un produit artisanal⁴ de sorte que l'usage de l'adjectif dans le cadre d'une pratique commerciale est libre mais ne peut constituer une information trompeuse.

En parallèle, la loi du 19 mars 2014 portant définition légale de l'artisan définit l'artisan comme « *une personne physique ou morale active dans la production, la transformation, la réparation, la restauration d'objets, la prestation de services dont les activités présentent des aspects essentiellement manuels, un caractère authentique, développant un certain savoir-faire axé sur la qualité, la tradition, la création ou l'innovation* » (article 2).

4 Toutefois, le législateur n'a pas établi de lien direct entre l'appellation « artisan » agréé et le caractère artisanal des produits qu'il fabrique. Les productions d'une entreprise agréée « artisan » ne sont pas *ipso facto* considérées comme artisanales. Dans cette même logique, rien n'empêche qu'une entreprise qui ne dispose pas de la reconnaissance comme artisan au sens de la loi du 19 mars 2014⁵ puisse qualifier ses produits d'« artisanaux ».

Pour définir le concept d'artisan, le législateur a établi des critères qui ne peuvent être ignorés lorsqu'il s'agit d'approcher la notion de « produit artisanal » (voyez les critères fixés à la question n°3).

Les présentes guidances ont pour objet d'aider les entreprises qui souhaitent valoriser loyalement le caractère artisanal de leurs produits.

A défaut de législation spécifique relative à l'usage de l'allégation « artisanal », la **base légale générale** est le Code de droit économique : articles VI.92 à 98 relatifs aux pratiques commerciales déloyales à l'égard des consommateurs. Ces textes transposent des principes généraux établis dans le droit européen. Pour leur application concrète, il convient aussi de se référer aux Orientations européennes concernant la mise en œuvre/l'application de cette directive (SWD(2016) 163 du 25/05/2016).

Pour les **denrées alimentaires** c'est le Règlement 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires dans ses articles 7, 8, 9 et 36 pour ce qui est des pratiques loyales quant aux informations fournies au consommateur de denrées alimentaires.

Lorsqu'une entreprise formule une allégation telle que « production/fabrication artisanale » ou « produit artisanal », elle doit s'abstenir de toute pratique commerciale déloyale ou trompeuse vis-à-vis du consommateur **parce que le caractère artisanal correspond à une allégation « positive » qui gé-**

⁴ Il existe un seul cas de définition sectorielle et spécifique, dans le domaine de la viande préparée et des préparations de viandes : celui du « jambon artisanal » (AR du 8 juin 1983 – article 3 - 6°).

⁵ Loi du 19 mars 2014 portant définition légale de l'artisan, M.B. 15 avril 2014.

« Créer les conditions d'un fonctionnement compétitif, durable et équilibré du marché des biens et services en Belgique. »

nère des attentes dans le chef du consommateur au niveau de la qualité et/ou du goût et justifie souvent un prix plus élevé.

L'entreprise qui prétend vendre un produit artisanal doit le faire de façon loyale et non trompeuse : l'allégation ne peut contenir des informations fausses. Elle peut être considérée comme mensongère dès lors que, d'une manière quelconque, y compris par sa présentation générale, elle induit ou est susceptible d'induire en erreur le consommateur moyen, même si les informations présentées sont factuellement correctes, en ce qui concerne notamment la nature ou les caractéristiques principales du produit (telles que ses avantages, sa composition, le mode et la date de fabrication, ses spécifications, son origine géographique ou commerciale) ;

L'entreprise doit être en mesure de justifier cette allégation au regard des méthodes de production et/ou des caractéristiques du produit.