

Compte rendu

Entre l'art, l'invention et la nourriture : la propriété intellectuelle des recettes au Canada*

Olivier Charbonneau**

Les recettes sont à l'intersection des besoins primaires de l'humain, des savoirs des peuples et de diverses industries d'envergure, ce qui en fait un sujet fascinant à étudier sous l'angle de la propriété intellectuelle. L'auteure Gaëlle Beauregard présente une analyse du point de vue du droit positif, dans cette version éditée de son mémoire de maîtrise¹ déposé à la Faculté de droit de l'Université de Montréal. Son travail offre ainsi un survol exhaustif des points saillants de la propriété intellectuelle, appliquée à un sujet qui est malheureusement négligé par la doctrine canadienne.

Le modèle que retient l'auteure consiste à préciser qu'une recette permet l'élaboration d'un plat, constitué d'ingrédients. L'objet d'étude est la recette proprement dite, mais l'auteure offre parfois des réflexions intéressantes à l'intérieur de ce modèle.

* Gaëlle BEAUREGARD, « Entre l'art, l'invention et la nourriture : la propriété intellectuelle des recettes au Canada », Cowansville, Éditions Yvon Blais, 2011, xvi, 172 p., ISBN 978-2-89635-662-1.

** Bibliothécaire professionnel à l'Université Concordia, candidat au doctorat en droit à l'Université de Montréal.

1. Les mémoires et thèses de l'Université de Montréal sont maintenant disponibles au moyen de l'Internet dans le dépôt institutionnel *Papyrus* de l'Université. Le mémoire de M^e Beauregard est sous un embargo de diffusion jusqu'en mars 2013. Voici la référence complète : Gaëlle BEAUREGARD, *Entre l'art, l'invention et la nourriture : examen de la possibilité de protéger les recettes de cuisine en droit de la propriété intellectuelle canadien*, Mémoire déposé à la Faculté de droit, Université de Montréal, 2011 : <<http://hdl.handle.net/1866/4860>>.

L'auteure divise son texte en trois parties. La première évoque l'importance sociale des recettes et elle y rattache les savoirs traditionnels et les indications géographiques. Ensuite, il est question de secret industriel, puis de brevets. Enfin, l'auteure applique le droit d'auteur au contexte précis des recettes, soit dans la perspective de l'octroi de celui-ci et des catégories d'œuvres protégeables. En plus d'une analyse des dispositions législatives applicables, chaque section est étoffée par des jugements récents.

Il est important de noter que le régime des marques de commerce est éliminé du cadre d'analyse de l'auteure. En effet, celle-ci précise que la marque de commerce est un symbole qui représente un produit et un plat ou une recette ne peuvent en tenir lieu² :

En effet, lorsqu'on examine les recettes promotionnelles ainsi que les décisions du Bureau des marques et les tribunaux, on constate que c'est plutôt la recette qui protège la marque, et non le contraire.³

Ce passage démontre à la fois la passion de l'auteure pour son sujet et sa compréhension des questions juridiques sous-jacentes.

En ce qui concerne la propriété intellectuelle, le volet de la loyauté des employés (et surtout des anciens employés) domine la section sur le secret industriel. Puis, les brevets dépendent de la nouveauté, de l'utilité et de l'activité inventive ou de la non-évidence. Dans les deux cas, il est amplement démontré que les tribunaux n'hésitent pas à puiser dans le corpus de recettes publiées pour détruire les impératifs de protection par la propriété intellectuelle, sauf, par exemple, dans certaines applications de transformation industrielle.

Pour ce qui est du droit d'auteur, l'auteure soulève rapidement les difficultés qu'apportent les recettes comme objet de droit. Peut-on distinguer une recette d'une idée ou d'un procédé ? En quoi une recette peut-elle devenir originale ? Est-ce qu'une recette est une œuvre artistique, littéraire ou autre et en quoi cela influence-t-il sa protection ? En fait, seules la fixation de l'œuvre ainsi que la sélection et la compilation de recettes sont facilement réconciliables avec

2. Gaëlle BEAUREGARD, « Entre l'art, l'invention et la nourriture : la propriété intellectuelle des recettes au Canada », Cowansville, Éditions Yvon Blais, 2011, p. 34.

3. *Ibid.*, p. 35.

le droit positif en vue de la qualification pour la protection par le droit d'auteur.

Cet état de la question permet de lancer une réflexion sur la difficulté de protéger les recettes en général. L'auteure termine son analyse sur ce thème, évoquant la popularité des émissions télévisuelles et des livres de recettes, puis la nécessité éventuelle de réfléchir à un régime de protection normatif (autoréglementation) ou législatif nouveau.

Écrit dans un style clair et accessible, l'auteure Beauregard offre une solide analyse et une description détaillée des recettes comme objets de droit de propriété intellectuelle. Il faut cependant constater qu'il s'agit à l'origine d'un travail académique, ce qui implique nécessairement un survol de concepts de base sous chaque objet de droit. Ainsi, le texte se pose à cheval entre une introduction et une analyse d'un sujet pointu, ce qui peut parfois lasser le lecteur chevronné. Peu importe, une fois les paragraphes introductifs de chaque section passés, l'analyse de M^e Beauregard rend sa vigueur au texte.

Il va sans dire que M^e Beauregard offre par son texte une occasion unique au néophyte de s'initier à la propriété intellectuelle sous un angle d'attaque qui s'avère fort pertinent puisqu'il nous touche tous d'une façon ou d'une autre.