

# Portrait : la Food Law and Policy Clinic de Harvard, une expertise juridique sur les systèmes alimentaires

29 mai 2026



FOOD LAW  
*and* POLICY CLINIC  
HARVARD LAW SCHOOL

Rattachée à la faculté de droit de l'université Harvard, la Food Law and Policy Clinic (FLPC) a été créée en 2010. À la fois établissement d'enseignement supérieur, *think tank* et cabinet de conseil, elle compte parmi les premiers programmes universitaires exclusivement consacrés au droit des politiques alimentaires. Son fonctionnement relève du modèle des « cliniques juridiques » américaines, où des étudiants encadrés par des enseignants et des juristes se forment en travaillant sur des cas concrets soumis par des administrations, des ONG ou des organisations professionnelles.

La FLPC participe à la structuration du champ du *food law and policy* (législation et politique alimentaires) par ses enseignements, ses publications et la tenue de rencontres spécialisées. Depuis 2015, elle organise un [sommet interuniversitaire](#) réunissant des étudiants en droit qui travaillent sur les systèmes alimentaires. [Un article](#) publié en 2026 dans *Food Security*, co-signé par des chercheurs de la structure, mesure l'institutionnalisation de ce champ disciplinaire. 157 des 494 universités examinées à travers le monde proposent désormais des enseignements dédiés, soit 32 %, mais seules huit « cliniques » sont recensées, toutes situées aux États-Unis, au Canada et au Mexique.

La vocation appliquée de la FLPC se retrouve dans [les travaux réalisés](#) par les étudiants : bases de données, analyses juridiques, rédaction de rapports et formulation de recommandations. La clinique a par exemple mis en place [un outil de suivi](#) des lois touchant au gaspillage alimentaire aux États-Unis (interdictions de mise en décharge et incitations fiscales au don de produits, distribution dans les écoles, etc.). À travers l'initiative [Food is medicine](#), elle travaille aussi sur la prescription de produits alimentaires par des professionnels de santé (dans le cadre du dispositif d'assurance sociale Medicaid), ou sur la numérisation du programme de bons alimentaires (SNAP).

Parmi ses récentes contributions au débat public, [un rapport](#) de mars 2026 sur les « coûts cachés de l'alimentation bon marché », réalisé en collaboration avec l'application Yuka, examine la composition nutritionnelle de 800 produits vendus aux États-Unis. Il montre que l'utilisation des additifs alimentaires est faiblement encadrée. Les produits les moins chers en contiendraient en moyenne 2,6 fois plus, et 5,3 fois plus de substances à « haut risque », comme des perturbateurs endocriniens. Inversement, les produits contenant moins d'additifs, de sucre et de sel sont nettement plus chers. Les auteurs mettent en cause le dispositif d'auto-certification GRAS (*Generally Recognized as Safe*), qui a permis à la quasi-totalité des nouveaux additifs introduits depuis 2000 d'échapper à une évaluation préalable par les autorités sanitaires. Ils recommandent d'agir *via* des crédits d'impôt pour les fabricants reformulant leurs produits de façon plus vertueuse, mais aussi par la taxation des additifs à risque et par des critères nutritionnels renforcés dans les achats des cantines scolaires ou des hôpitaux.

Florent Bidaud, Centre d'études et de prospective

Source : [Harvard Law School – Food Law and Policy Clinic](#)