

CHRONIQUE

Contractualisation : un bilan en demi-teinte

TEXTES

Moscovici défend le CICE

Alors que *Les Échos* affirmait fin octobre que le gouvernement envisageait de basculer le crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE) vers une baisse des charges, Pierre Moscovici a défendu le dispositif le 6 novembre en Conseil des ministres. Selon l'Insee, le CICE aurait permis de créer quelque 30 000 emplois en 2013. Dès janvier prochain, le dispositif montera en régime, a-t-il rappelé.

L'innovation au code des marchés publics

Dans le cadre du plan innovation, la ministre déléguée chargée des PME, de l'Innovation et de l'Économie numérique, Fleur Pellerin, a proposé de transposer dans le code des marchés publics, dès 2014, la notion de « partenariat d'innovation ». L'idée : pouvoir lier un achat public à une expérimentation préalable, afin de permettre aux collectivités de stimuler l'innovation par des expérimentations « grandeur nature ».

Vers un encadrement de la pêche au chalut

« *Le chalutage profond devrait être interdit dans les zones aux écosystèmes marins fragiles, qui devront être listées par la Commission, mais pas interdit dans son ensemble* » a estimé le 4 novembre la commission pêche du Parlement européen examinant un projet de règlement sur la pêche en eaux profondes dans l'Atlantique Nord-Est. Le projet doit être approuvé en séance plénière, en décembre ou en janvier.

Dans quelques mois, la promotion de la contractualisation des produits agricoles, à l'origine de la négociation interprofessionnelle, aura cinquante ans. Panorama de quelques succès et de réelles faiblesses.

Dès 1964, la loi sur l'économie contractuelle en agriculture se donnait pour ambition de stabiliser et garantir le revenu des agriculteurs en assurant le débouché de leur production par la contractualisation : contrats-type, convention de campagne, fruits de la négociation collective, accords interprofessionnels, devaient permettre de retrouver la paix menacée dans les campagnes, tout en assurant la sécurité des approvisionnements des usines de transformation et des marchés de consommation. La loi du 27 juillet 2010, que le projet de loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt se propose de compléter sur ce point, a voulu donner une impulsion nouvelle avec une préoccupation supplémentaire : stabiliser et réguler les marchés pour éviter les crises permanentes (à l'exemple du lait ou des fruits et légumes), mais aussi juguler l'envolée des cours, et prévoir le démantèlement des différents leviers de gouvernance agricole au niveau européen, tels que les quotas et les prix communautaires.

Les filières courtes à l'avant-garde

Les filières dites courtes ont toujours été à l'avant-garde en la matière : la relation est aisément directe et les intermédiaires sont peu nombreux ; surtout, le produit agricole de base n'est qu'un élément – parfois faible – du produit fini, ce qui rend moins dommageable l'absence de contractualisation avec l'aval de la filière. En dehors même des produits encadrés



© L'agriculteur normand/Thierry Guillemot

> Dans le secteur laitier, on constate dans les contrats signés nombre de clauses qui permettent de tempérer et limiter l'engagement d'une durée de cinq ans minimum.

par des OCM spécifiques, à l'image du sucre, certaines filières travaillent depuis longtemps uniquement sur la base des contrats écrits. C'est le cas des fruits et légumes transformés, notamment du fait de l'extrême concentration de la demande (7 industriels qui travaillent avec une offre regroupée autour de 19 organisations de producteurs). Pour la pomme de terre industrielle, on retrouve un taux de contractualisation élevé, avec 100 % dans la féculerie et peu ou prou 70 % dans la filière de la transformation pour l'alimentation humaine. Même constat dans la filière volaille où le schéma contrat cadre entre organisations de producteurs et transformateurs d'une part, et contrat d'application entre organisations de producteurs et éleveurs d'autre part, est généralisé. La filière laitière, malgré l'hostilité des transformateurs (y compris coopératifs) est, elle aussi, en première ligne du mouvement comme le constatait encore le rapport du CGAER en juillet 2012.

Les fruits et légumes transformés réfractaires

Force est de constater que l'utilisation des contrats n'a pas toujours permis de stabiliser sur la durée les relations entre producteurs et transformateurs. Le secteur des fruits et légumes transformés est par exemple très réfractaire aux

contrats pluriannuels du fait de la diversité des produits et de la spécificité de la formation du prix dans cette filière. Le prix des légumes s'évalue en fonction de « cultures concurrentes » (combien rapporte un hectare de blé par rapport à un hectare de légumes), mais se module aussi du fait de la demande conjoncturelle du transformateur, qui varie dans le temps d'un produit à l'autre. Le secteur des fruits et légumes frais n'a eu de cesse de contourner l'obligation d'un contrat de 3 ans fulminée par décret, tant la fixation du prix et même la stabilité des volumes paraissaient illusoire.

Dans le secteur laitier, où le décret impose aux laiteries la proposition de contrats portant sur une durée de 5 ans minimum, on constate dans les contrats signés nombre de clauses qui permettent de tempérer et limiter un engagement d'une si longue durée : les prix sont calqués sur des indices mensuels, et quand bien même la trop grande volatilité ne serait pas amortie par cette période, il existe des clauses de sauvegarde permettant de réévaluer le prix.

Pour ce qui est des pommes de terre à destination de l'industrie de consommation, là aussi les durées pluriannuelles ne sont pas majoritaires même si certains contrats en prévoient tout en mettant en place des mécanismes de révision heb-

domadaire du prix dans les limites d'un plancher et d'un plafond.

Des « prix virtuels » dans la filière volaille

Dans la filière volaille, on fonctionne avec des « prix virtuels » entre l'éleveur et l'organisation de producteur qui peuvent évoluer en fonction de la fluctuation du prix des aliments ou des poussins. Les contrats peuvent être à terme entre l'organisation de producteurs et le transformateur, notamment car les durées d'élevage sont courtes (2 à 4 mois), ce qui permet finalement aux deux parties d'obtenir une relative visibilité malgré la volatilité des prix. Si cette dernière ne peut être contenue par un simple mécanisme de contractualisation, à tout le moins celui-ci accentue-t-il le rôle des organisations et groupements de producteurs dans la négociation du prix, et permet d'opposer à l'hyper concentration des industriels une force de négociation pour les producteurs.

L'obstacle du droit de la concurrence

On peut toutefois se demander si la mise en place de la nouvelle OCM unique, qui régira dorénavant toutes les interprofessions, permettra la poursuite d'une négociation contractuelle dans un cadre interprofessionnel, surtout dans les filières longues, ne serait-ce que pour des raisons de représentativité. Reste l'obstacle du droit de la concurrence, avec l'interdiction qu'il postule d'une négociation collective du prix en l'absence de transfert de propriété : c'est l'évidente limite d'un système qui permet de parler de tout, sauf de l'essentiel. Que les producteurs

vendent à travers un mandataire commun ou qu'ils commercialisent à travers un acheteur unique, le prix devra être individualisé pour chacun d'entre eux.

C'est pourquoi l'autorité de concurrence recommande l'adoption par les producteurs du modèle coopératif, qui permet effectivement de négocier un prix à l'aval sans avoir à instaurer une entente en amont. Mais dans tous les cas, le prix — hormis certaines de ses composantes ou modalités de fixation — restera en dehors du cadre interprofessionnel. Le mouvement de contractualisation a permis une plus grande efficacité dans les négociations en identifiant clairement l'ensemble des parties prenantes et en favorisant une coordination de l'offre, donnant à l'industriel un interlocuteur. C'est ainsi que, à l'image de la betterave sucrière, les accords interprofessionnels triennaux dans le secteur des pommes de terre destinées à l'industrie de la féculerie prévoient la mise en place d'un comité de liaison dans chaque usine. Composé des représentants des organisations de producteurs et des industriels, il peut se saisir des litiges et envisager des commandes complémentaires en fonction de la conjoncture.

D'une manière générale, il s'agit de mettre en place des clauses claires et simples permettant de fluidifier les relations commerciales à tous les stades (négociation, fixation et révision du prix, qualité du produit, livraison de la marchandise, paiement, réclamations), d'instaurer une relation de confiance et de transparence entre les différents acteurs des filières, voire d'organiser la résolution des litiges.

LE CABINET RACINE



Racine est un cabinet d'avocats indépendant spécialisé en droit des affaires. Avec un effectif total de 200 personnes en France (Paris, Bordeaux, Lyon, Marseille, Nantes, Strasbourg et Saint-Denis de la Réunion), il réunit près de 70 avocats et juristes à Paris.

Il dispose également d'un bureau à Bruxelles et à Beyrouth. Bruno Néouze, associé, y traite avec son équipe les questions relatives à l'agriculture et aux filières agroalimentaires. Il conseille et assiste de nombreuses entreprises agroalimentaires et organisations professionnelles et interprofessionnelles agricoles.

Racine - 40, rue de Courcelles - 75 008 Paris - www.racine.eu

Alertes

Salmonelle détectée dans des steaks hachés bio

Monoprix a procédé au rappel de steaks hachés frais vendus en lot de deux hachés de 125 grammes. Commercialisés sous la marque Monoprix Bio, ils pourraient contenir des salmonelles. Ils portent l'estampille sanitaire 18 033 033 CE, et ont été fabriqués le 24 octobre 2013. La DLC était fixée au 31 octobre.

Des figes sèches et des noisettes turques interdites de territoire européen

Ces deux dernières semaines, la France a informé le réseau européen d'alertes rapides (Rasff) avoir refusé l'entrée dans le territoire européen à deux produits en provenance de Turquie. Les douanes ont ainsi détruit des figes sèches pour cause de taux d'aflatoxine supérieur à la réglementation. Des noisettes ont également été stoppées par les autorités, le numéro de lot ne figurant pas sur l'emballage.

Rappel de saucisses sèches et chorizo sur le réseau Rasff en provenance de France

Ces rappels de produits n'ont pas encore été publiés par la DGCCRF ou le ministère de l'Agriculture, pourtant, le réseau Rasff nous informe que des saucisses sèches en provenance de France ont été retirées des marchés français et belge. En effet, la présence de *Listeria monocytogenes* à des taux de 180 UFC par gramme y a été constatée. Du chorizo frais, fabriqué en France et dans lequel *Salmonella* sp. a été détecté, a également été notifié au réseau Rasff, bien qu'il ait uniquement été commercialisé en France.

Des produits en provenance de France retirés chez nos voisins européens

La France a alerté l'Espagne que des biscuits au chocolat, fabriqués en France, contenaient des traces de lait, allergène non mentionné sur l'emballage. Des moules vivantes ont également été retirées des marchés français et espagnol suite à la présence trop importante d'*E. coli*. L'Italie a, elle, alerté le réseau Rasff de la présence du virus hépatite A dans un mélange de fruits rouges surgelés, en provenance de Pologne, mais ayant transité par la France avant leur commercialisation en Belgique, France et Italie.

De l'ADN de cheval détecté dans des boîtes de conserve de bœuf distribuées au Royaume-Uni

L'agence Britannique de sécurité alimentaire (FSA) a été informée fin octobre de la présence d'ADN de cheval dans des tranches de bœuf en conserve fabriquées en Roumanie et distribuées en Grande-Bretagne. Le lot concerné avait été fabriqué avant « l'affaire Findus », en janvier 2013. Les boîtes de 320 grammes étaient étiquetées comme contenant « des tranches de bœuf dans une riche sauce ». La présence de viande équine, à des niveaux de l'ordre de 1 à 5 %, a été mise en évidence lors de tests de routine conduits par les autorités du comté de Lincolnshire. Concernant la présence de phénylbutazone, toutes les analyses se sont avérées négatives.

Listeria et melons : les agriculteurs risquent jusqu'à six ans de prison

En juillet 2011, une toxi-infection alimentaire collective due à *Listeria monocytogenes* tuait trente-trois personnes aux États-Unis. En cause ? Des melons en provenance d'une ferme du Colorado. Les deux propriétaires de cette ferme ont été arrêtés fin octobre. Ils risquent six ans de prison et jusqu'à 1,5 million de dollars d'amende. Les melons auraient été contaminés lors du stockage, via de l'eau stagnante.