

DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TELEDOC 031
75703 PARIS CEDEX 13

Réf : NI2010-18.doc

Affaire suivie par Guillaume Caroff et Sylvain Leclerc
Bureau B2 : Pratiques restrictives de concurrence et affaires juridiques
Téléphone : 01 44 97 23 18/25 72
Télécopie : 01 44 97 30 00
Mél. : b2@dgccrf.finances.gouv.fr

D.G. 132	T.P	N.A.F. / C.P.F
Délais de paiement		

Paris, le 26 février 2010

Note d'information n° 2010-18
(communicable au sens de la loi du 17 juillet 1978)
Diffusable sur le site du Premier ministre « circulaires.gouv.fr »

Destinataires
Mme et MM. les Préfets de région, à l'attention des Directeurs des DIRECCTE et du préfigurateur DIRECCTE Île-de-France Mmes et MM. les Préfets de département, M. le Préfet de police de Paris à l'attention de Mmes et MM. les Directeurs Départementaux et préfigurateurs chargés de la Protection des Populations Mmes et MM. les responsables des services centraux et des services à compétence nationale de la DGCCRF

Objet : Les produits alimentaires visés par l'article L. 443-1 du code de commerce.

Résumé : La présente note actualise la liste des produits concernés par les dispositions de l'article L. 443-1 du code de commerce relatif aux délais de paiement de certains produits alimentaires. Elle complète la note d'information n° 2009-28 qui précisait les conditions d'application des dispositions du titre IV livre IV relatives aux délais de paiement après la loi de modernisation de l'économie du 4 août 2008.

L'article L. 443-1 du code de commerce impose à tout producteur, revendeur ou prestataire de service un délai de paiement maximum pour certains produits alimentaires. Ce délai est d'ordre public, c'est-à-dire que toutes dispositions contraires dans les contrats sont réputées ne pas exister.

Aucune dérogation n'est prévue au sein de chacune de ces catégories d'acheteurs. Les acheteurs doivent payer leurs fournisseurs dans les délais prévus, qu'ils revendent les produits en l'état ou après transformation.

Article L. 443-1 : « *A peine d'une amende de 75 000 euros, le délai de paiement, par tout producteur, revendeur ou prestataire de services, ne peut être supérieur :*

1° A trente jours après la fin de la décade de livraison pour les achats de produits alimentaires périssables et de viandes congelées ou surgelées, de poissons surgelés, de plats cuisinés et de conserves fabriqués à partir de produits alimentaires périssables, à l'exception des achats de produits saisonniers effectués dans le cadre de contrats dits de culture visés aux articles [L. 326-1 à L. 326-3 du code rural](#) ;

2° A vingt jours après le jour de livraison pour les achats de bétail sur pied destiné à la consommation et de viandes fraîches dérivées ;

3° A trente jours après la fin du mois de livraison pour les achats de boissons alcooliques passibles des droits de consommation prévus à l'[article 403 du code général des impôts](#) ;

4° A défaut d'accords interprofessionnels conclus en application du [livre VI du code rural](#) et rendus obligatoires par voie réglementaire à tous les opérateurs sur l'ensemble du territoire métropolitain ou de décisions interprofessionnelles prises en application de la loi du 12 avril 1941 portant création d'un comité interprofessionnel du vin de Champagne pour ce qui concerne les délais de paiement, à quarante-cinq jours fin de mois ou soixante jours à compter de la date d'émission de la facture pour les achats de raisins et de moûts destinés à l'élaboration de vins ainsi que de boissons alcooliques passibles des droits de circulation prévus à l'[article 438 du même code](#) ».

1) Article L. 443-1.1° (30 jours après la fin de la décade de livraison).

Pour les produits visés par l'article L. 443-1.1°, la volonté du législateur était d'instaurer un rythme de trois paiements mensuels. Les fins de décade doivent être fixées au 10, au 20 et au dernier jour du mois quelle que soit la durée de ce mois.

a Produits alimentaires périssables

Le règlement CE n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire définit les denrées alimentaires comme « toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain ». Cette définition ne peut être appliquée sans réserve à la question des délais de paiement. Elle permet cependant de mieux cerner la notion de produit alimentaire.

Les produits périssables ne répondent à aucune définition réglementaire proprement dite. En matière d'hygiène alimentaire, les produits périssables sont des denrées alimentaires qui peuvent devenir dangereuses, notamment du fait de leur instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

Cette notion a fait l'objet d'une construction jurisprudentielle et doctrinale :

- la circulaire Scrivener de 1978 a établi une liste de produits alimentaires considérés comme périssables ;
- la cour d'appel de Paris a défini le 4 février 1992 (B.I.D. n°5/1992) le caractère périssable d'un produit qui en raison de sa teneur et de sa composition est soumis à une dégradation rapide sauf recours à un mode de conservation particulier (conservation, surgélation, lyophilisation,...), reclassant ainsi les glaces, sorbets et crèmes glacées dans les produits non périssables ;
- la note d'information n° 1005 du 11 décembre 1993 établissait p. 64 une nouvelle liste de produits devant être considérés comme périssables, en proposant d'y inclure a priori les préemballés dont la DLC ne dépasse pas 4 semaines et la salaison sèche en totalité ;

Enfin, depuis 1993, l'administration a été amenée à préciser, notamment à l'égard des industriels, le champ d'application de l'article 35 devenu l'article L. 443-1 du code de commerce, pour certains produits particuliers, en tenant compte à la fois de la jurisprudence et des usages professionnels. Un tableau récapitulatif de ces réponses et de la doctrine générale a été diffusé en annexe de la note d'information n° 1865 du 9 juin 1997.

La liste ci-dessous récapitule l'ensemble des produits considérés comme périssables, sous réserve de l'appréciation souveraine des tribunaux :

- Viandes cuites, saumurées ou marinées ;
- Préparations de viandes, y compris à 51 % de viande minimum ;
- Jambon et épaule cuits, produits de charcuterie fraîche ;
- Charcuterie, fraîche et sèche, prétranchée ou non ;
- Volailles et leurs abats comestibles, lapins domestiques et gibier sauvage, réfrigérés ou frais ;
- Volaille abattue fraîche ;
- Gibier sauvage ;
- Sang d'animaux de boucherie ;
- Plasma et cruor (produits liquides frais) ;
- Boyaux naturels salés ou saumurés (Vème quartier) ;
- Matières premières fondues (suif, saindoux, cretons) à usage alimentaire ;
- Poissons, coquillages, crustacés et mollusques, frais ou réfrigérés ;
- Ostréiculture : coquillages ;
- Saumon fumé commercialisé avec une DLC égale à 30 jours ;
- Saurisserie commercialisée en frais (DLC égale à 30 jours) y compris tarama et poissons fumés frais ;
- Lait crus et pasteurisés ;
- Produits laitiers frais tels que yaourts, desserts (lait gélifiés), crème fraîche, fromage frais, fromages à pâte molle ou à pâte pressée, cuite ou non, fromages à pâte persillée, beurre frais ;
- Lait et crème UHT ;
- Lait stérilisé ;
- Lactosérum liquide ;
- Fromages affinés (et leurs matières premières) ;
- Fromages à pâte filée ;
- Œufs frais ou réfrigérés ;
- Ovo produits pasteurisés liquides (œufs entiers, blancs ou jaunes d'œufs) ;
- Légumes et plantes potagères à l'état frais ou réfrigérés, dont pommes de terre destinées à la consommation en l'état ;
- Produits de la 4^{ème} gamme (végétaux crus, conditionnés, prêts à l'emploi et conservés par réfrigération) et 5^{ème} gamme (végétaux cuits sous vide ou non, conditionnés et conservés par réfrigération) ;
- Fruits frais ou réfrigérés ;
- Pain frais, produits frais de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie fraîche ;
- Levure de panification ;
- Pâtes feuilletées et brisées fraîches ;
- Plats cuisinés frais sous vide ;
- Produits périssables car soumis à une dégradation rapide : préemballés dont la DLC ne dépasse pas 4 semaines, les semi-conserves avec DLC < 30 jours, salaison sèche en totalité.

Sont exclus des produits alimentaires périssables soumis à l'article 443-1 du code de commerce, les produits saisonniers, principalement fruits et légumes, achetés dans le cadre des contrats de culture visés aux articles L. 326-1 à L. 326-3 du code rural. Il s'agit de contrats de vente conclus entre un producteur ou un groupement de producteurs et un transformateur avant le début de la campagne.

Les plantes vivantes et produits de la floriculture, fleurs et boutons de fleurs coupés frais ont été écartés de cette liste, compte tenu du caractère alimentaire des produits concernés par l'article L. 443-1.

Enfin, les glaces, sorbets et crèmes glacées n'entrent pas dans la catégorie des produits alimentaires périssables.

b Viandes congelées ou surgelées (y compris volailles, lapins et gibier).

La loi n'opère pas de distinction entre les viandes (congelées ou surgelées) provenant de différentes espèces d'animaux. Le délai réglementé de 30 jours fin de décade de livraison s'applique donc à toutes les viandes congelées ou surgelées (y compris les volailles, lapins et gibiers), contrairement au secteur du frais dans lequel la loi distingue les viandes « *dérivées du bétail* » pour l'application du délai de 20 jours.

La loi s'interprétant de façon stricte, le délai réglementé prévu pour les seules viandes ne peut s'appliquer aux préparations de viande, qui contiennent d'autres ingrédients. La distinction entre la viande et les préparations à base de viandes s'effectue conformément aux principes retracés dans la NS 5955 se référant aux différents textes communautaires et nationaux ainsi qu'aux usages professionnels, qui conduisent à identifier :

- viande en carcasse et en pièces ;
- viande hachée (max 1% sel, pas d'autres ingrédients) ;
- abats rouges ou blancs, os à moelle ;
- viande prédécoupée, brochettes préparées si composées uniquement de viande, viande tranchée.

c Poissons surgelés.

Contrairement au cas de la viande, l'article L. 443-1 ne mentionne que les poissons surgelés, à l'exclusion des poissons congelés. La nature pénale de l'article L. 443-1 impose une interprétation stricte qui conduit donc à écarter les poissons congelés de son champ d'application. De même, la loi cite les seuls poissons surgelés et ne fait pas mention des mollusques et crustacés qui ne peuvent donc bénéficier du délai réglementé.

La loi ne peut s'appliquer aux préparations à base de poisson contenant d'autres ingrédients que le poisson (exemple : les bâtonnets de poisson pané).

d Plats cuisinés fabriqués à partir de produits alimentaires périssables.

Il n'existe pas de définition réglementaire des plats cuisinés. Sous réserve de l'appréciation souveraine des tribunaux, un plat cuisiné peut être entendu comme « *toute préparation culinaire pouvant constituer une entrée ou un plat principal, associant des produits périssables représentant au moins 50% du coût d'achat des intrants* ».

L'expression « *les plats cuisinés* » de l'article L. 443-1 du code de commerce, sans autre précision sur leur état ou leur mode de conservation, comprend les plats cuisinés surgelés.

Contrairement aux conserves (autres que les conserves de plats cuisinés) qui, par définition, comportent essentiellement un produit principal périssable ayant subi un traitement de conservation, les plats cuisinés peuvent faire appel à certains produits périssables qui, préalablement à leur mise en œuvre, se présentent dans des conditionnements garantissant une durée longue de conservation.

e Conserves fabriquées à partir de produits périssables.

Les conserves sont définies ainsi par l'article 2 du décret n° 55-241 du 10 février 1955 modifié "*portant règlement d'administration publique pour l'application, en ce qui concerne les conserves et semi-conserves alimentaires, de la loi du 1^{er} août 1905, modifiée et complétée, sur la répression des fraudes*" :

"Sont considérées comme "conserves" au sens du présent décret, les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :

1° Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55 degrés ;

2° Traitement par la chaleur ou par tout autre mode autorisé par arrêté pris de concert entre les ministres... Ce traitement doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part, les enzymes, d'autre part, les micro-organismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à l'alimentation humaine."

Le cas des semi-conserves : comme les conserves, elles sont définies par l'article 2 du décret précité du 10 février 1955. La définition qu'en donne ce texte est la suivante : "Sont considérées comme semi-conserves au sens du présent décret, les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, conditionnées en récipients étanches aux liquides, et ayant subi, en vue d'assurer une conservation plus limitée, un traitement autorisé pris dans les conditions susvisées."

Les semi-conserves sont donc des produits à durée de vie plus courte que les conserves, et qui doivent être maintenus au froid. Actuellement, celles qui ont une DLC de moins de 30 jours sont considérées comme périssables et par conséquent soumises aux délais de paiement réglementés. Quant aux autres, il n'y a pas de raison technique ou économique d'estimer que le législateur a utilisé le terme "conserves" autrement que dans une acception générique qui les englobe.

2) Art. L. 443-1 2° (20 jours après le jour de livraison)

a Bétail sur pied :

- équidés ;
- bovidés ;
- ovidés ;
- suidés ;
- macropodidés ;
- cervidés ;
- caprins.

b Viandes fraîches dérivées :

- viandes fraîches en carcasse et en pièces, ainsi que celles qui sont réfrigérées, conditionnées sous vide, sous atmosphère ou sous film ;
- viande hachée pure viande, y compris celle réfrigérée ;
- abats frais, rouges ou blancs, os à moelle ;
- viande tranchée et viande prédécoupée destinée, notamment, à la préparation de brochettes 100 % viande ;
- saucisserie fraîche, dès lors que le taux de salage du produit fini est inférieur à 15 g/kg et, par extension, toute viande fraîche dérivée des catégories énumérées ci-dessus, dont le taux de salage ne dépasse pas cette proportion ;
- gibier d'élevage ;
- sang de porc ;
- boyaux naturels frais (assimilés à des abats).

En revanche, les préparations de viande, notamment de viande hachée accompagnée de produits alimentaires tels que des légumes, les viandes cuites, saumurées ou marinées, sont des produits alimentaires périssables, soumis à un délai de paiement de 30 jours fin de décade. Il en va de même pour la charcuterie.

La loi n'opère pas de distinction entre le bétail et les viandes fraîches dérivées destinées à la consommation humaine ou destinées à la consommation animale.

3) Les boissons alcooliques

Les deux délais qui suivent ne s'appliquent qu'aux boissons destinées à la consommation humaine, à l'exclusion de celles destinées à être transformées.

Par ailleurs, en désignant les boissons alcooliques passibles des droits de consommation ou de circulation et pas seulement les boissons ayant supporté des droits, le législateur entend couvrir l'ensemble des opérations de vente, que le droit ait été acquitté ou non. Ainsi, les entreprises qui achètent en suspension de droit sont soumises aux délais légaux.

a Article L. 443-1.3° (30 jours après la fin du mois de livraison).

Ce texte désigne essentiellement les spiritueux :

Rhum produit à partir de canne à sucre récoltée sur le lieu de fabrication, ayant un teneur en substances autres que les alcools éthylique et méthylique égale ou supérieure à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur et un titre alcoométrique acquis égal ou supérieur à 40 % .

Autres produits : « alcools » (eaux de vie, liqueurs, cognac, armagnac, whiskies, gin, genièvre, arak, vodka... en récipient de 2 l. maximum).

Les produits dits intermédiaires (vins doux naturels, vins de liqueurs...) qui font, depuis la loi de finances rectificatives n°92-1476 du 31 décembre 1992, l'objet d'un article 402 bis du code général des impôts ne sont plus concernés.

b Article L. 443-1.4° (45 jours fin de mois ou 60 jours à compter de la date d'émission de la facture).

Ce texte désigne les vins mousseux (y compris champagne), tous les autres vins (sauf vins doux naturels ou de liqueur), les cidres, les poirés, les hydromels et les jus de raisin légèrement fermentés dénommés « pétillants de raisins ». Également les produits fermentés autres que le vin et la bière, dont l'alcool contenu dans le produit résulte entièrement d'une fermentation et dont le titre alcoométrique acquis n'excède pas 15 %. Enfin, les produits fermentés autres que le vin et la bière, dont le titre alcoométrique acquis n'excède pas 5,5 % pour les boissons non mousseuse et 8,5 % pour les boissons mousseuses.

La loi de modernisation de l'économie a réduit le délai de paiement de ces produits, effectuant ainsi un alignement sur le nouveau plafond légal.

Une exception est cependant prévue en cas d'accords interprofessionnels conclus en application du [livre VI du code rural](#) et rendus obligatoires par voie réglementaire à tous les opérateurs sur l'ensemble du territoire métropolitain ou de décisions interprofessionnelles prises en application de la loi du 12 avril 1941 portant création d'un comité interprofessionnel du vin de Champagne.

Le Chef de Service

Francis AMAND