Cour de cassation

chambre commerciale

Audience publique du 17 décembre 2013

N° de pourvoi: 12-23998

ECLI:FR:CCASS:2013:CO01235

Non publié au bulletin

Rejet

M. Espel (président), président

SCP Baraduc et Duhamel, SCP Richard, avocat(s)

REPUBLIQUE FRANCAISE

AU NOM DU PEUPLE FRANCAIS

LA COUR DE CASSATION, CHAMBRE COMMERCIALE, a rendu l'arrêt suivant :

Attendu, selon l'arrêt attaqué (Paris, 25 janvier 2012), que la société Socinter a commandé en avril 2006 à la société Wallace corporation ltd (la société Wallace) plusieurs tonnes de viande d'agneau fraîche réfrigérée sous vide ; que la marchandise, transportée par voie maritime puis terrestre dans trois conteneurs référencés 1555, 1583 et 1595, a été reçue par la société Socinter respectivement les 26 avril, 7 et 13 juin 2006 ; qu'invoquant des analyses bactériologiques défavorables et des défauts d'étiquetage, la société Socinter a assigné le 20 avril 2007 en résolution des ventes et dommages-intérêts la société Wallace qui a demandé reconventionnellement le paiement de factures ;

Sur le premier moyen :

Attendu que la société Wallace fait grief à l'arrêt d'avoir constaté la résolution de la vente des lots de viande d'agneau se rapportant au container 1555 et de l'avoir, en conséquence, condamnée à payer à la société Socinter diverses sommes au titre de la perte de marge et de destruction des marchandises invendues, alors, selon le moyen :

1°/ qu'en décidant que l'erreur d'étiquetage sur deux cartons de viande du container 1555 était avérée, motif pris que ceux-ci portaient une date de production du 24 février 2006, d'emballage du 27 février 2006 et de consommation au 11 mai 2006, que les parties

étaient convenues de respecter un délai de 73 jours après emballage et que selon le certificat de l'autorité sanitaire de Nouvelle-Zélande, la date de production se situait entre le 24 février et le 1er mars 2006, pour en déduire que la date limite de consommation aurait dû être au 8 mai 2006, la cour d'appel, qui a fait courir le délai de 73 jours à compter de la date de production et non de la date d'emballage dont les parties étaient contractuellement convenues, et qui n'a pas constaté que la date réelle d'emballage de la viande aurait été antérieure au 27 février 2006, n'a, en l'état de tels motifs, caractérisé aucune faute de la société Wallace et violé les articles 25 et 49 de la convention de Vienne du 11 avril 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises ;

2°/ que l'acheteur peut déclarer le contrat résolu si l'inexécution par le vendeur de l'une quelconque de ses obligations constitue une contravention essentielle au contrat ; qu'une contravention au contrat commise par l'une des parties est essentielle lorsqu'elle cause à l'autre partie un préjudice tel qu'elle la prive substantiellement de ce que celle-ci était en droit d'attendre du contrat ; qu'en se bornant à énoncer, pour décider que la société Wallace avait commis une faute qui justifiait la résolution de la vente des lots de viande se rapportant au container 1555, que deux caisses de viandes sur neuf cent vingt huit comportait une erreur d'étiquetage de la date limite de consommation de trois jours sur soixante dix sept, sans constater qu'une telle faute, qui ne portait pas sur la dangerosité des lots de viande ou leur caractère impropre à la consommation humaine, aurait constitué une faute d'une gravité telle qu'elle aurait constitué une contravention essentielle au contrat justifiant sa résolution, la cour d'appel a privé sa décision de base légale au regard des articles 25 et 49 de la convention de Vienne du 11 avril 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises (CVIM), ensemble au regard de l'article 1134 du code civil ;

Attendu, que répondant aux conclusions de la société Socinter selon laquelle l'erreur d'étiquetage de deux cartons de viande ayant révélé des incertitudes et incohérences sur les dates de production et de péremption, ce qui avait provoqué la saisie de 660 kilogrammes de viande par les services vétérinaires et le rejet de la totalité de marchandise, l'arrêt retient que la société Wallace ne démontrait pas que cette erreur d'étiquetage n'avait pas affecté l'ensemble des cartons provenant du conteneur n° 1555 ; qu'en l'état de ces constatations et appréciations, établissant que la société Wallace avait commis une contravention essentielle au contrat justifiant sa résolution, et abstraction faite des motifs surabondants critiqués par la première branche, la cour d'appel a légalement justifié sa décision ; que le moyen n'est pas fondé ;

Sur les deuxième et troisième moyens, réunis, rédigés en termes similaires :

Attendu que la société Wallace fait grief à l'arrêt d'avoir constaté la résolution de la vente des lots de viande d'agneau se rapportant aux conteneurs 1583 et 1595 et de l'avoir, en conséquence, condamnée à rembourser à la société Socinter diverses sommes, outre les frais d'import de transport et de destruction de la marchandise invendue, alors, selon le moyen :

1°/ qu'un transport par mer ou voie navigable intérieure opéré sous l'Incoterm CIF opère un transfert des risques à la charge de l'acheteur, couverts par une assurance-transport

souscrite en sa faveur, dès que les marchandises ont passé le bastingage du navire au port d'embarquement ;

qu'en décidant que la société Socinter rapportait la preuve que les lots de viande se rapportant aux conteneurs 1583 et 1595 présentaient un taux anormal d'entérobactéries et de bactéries lactiques au moyen des analyses microbiologiques versées aux débats, après avoir pourtant constaté que la vente était soumise à l'Incoterm CIF, ce dont il résultait que les risques avaient été transférés à la société Socinter dès l'embarquement de la marchandise et qu'en conséquence, les analyses microbiologiques n'avaient pas été réalisées dès que la société Socinter avait pris les risques à sa charge, la cour d'appel a violé les articles 25 et 49 de la convention de Vienne du 11 avril 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises (CVIM), ensemble l'article 1134 du code civil ;

2°/ que les « critères d'hygiène des procédés » visés au chapitre 2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 sont, selon l'article 2 dudit règlement, des critères indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production ; qu'ils ne sont pas applicables aux produits mis sur le marché et fixent « une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires » ; qu'en décidant néanmoins, pour prononcer la résolution de la vente des lots de viande se rapportant aux conteneurs 1583 et 1595, que les taux d'entérobactéries révélés n'étaient pas satisfaisants et que si les critères de sécurité des denrées alimentaires visés à l'annexe I du règlement (CE) 2073/2005 ne prennent pas en comptes les entérobactéries, les critères d'hygiène des procédés prévus par le règlement pour les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés s'y réfèrent, bien que les « critères d'hygiène des procédés » aient fixés des taux indicatifs de contamination aux entérobactéries inapplicables aux produits mis sur le marché, la cour d'appel a violé l'article 2 et l'annexe I, chapitre 2, du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 ;

3°/ que le chapitre 2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 relatif aux critères d'hygiène des procédés ne vise, s'agissant des taux d'entérobactéries, que les carcasses animales après habillage et avant ressuage ; que la société Wallace faisait valoir dans ses conclusions d'appel que cette réglementation ne lui était pas applicable, dès lors que les lots de viande se rapportant aux conteneurs 1583 et 1595 étaient composés de viande d'agneau conditionnée sous vide à l'exclusion de toute carcasse animale ; qu'en s'abstenant de répondre aux conclusions de la société Wallace sur l'inapplicabilité du règlement (CE) n° 2073/2005 au regard du conditionnement sous vide de la viande qu'elle avait vendue à la société Socintec, la cour d'appel a violé l'article 455 du code de procédure civile ;

Mais attendu, en premier lieu, qu'il ne résulte ni de l'arrêt ni des conclusions de la société Wallace que celle-ci a soutenu devant la cour d'appel que la vente étant soumise à l'Incoterm CIF, les risques ont été transférés à la société Socinter dès l'embarquement de la marchandise ; que le moyen, mélangé de fait et de droit, est nouveau ;

Attendu, en second lieu, que l'arrêt retient, par motifs adoptés, que les règlements CE - 862/2004 et 853/2004 prévoient que les guides de bonnes pratiques d'hygiène constituent

des outils précieux afin de garantir le respect des règles d'hygiène alimentaire et qu'en l'absence de critères précis définis par les textes réglementaires, la société Socinter s'est justement référée aux recommandations formulées par le Centre national d'études et de recommandations sur la nutrition et l'alimentation (CNERNA) en matière d'entérobactéries pour déterminer le caractère impropre ou non de la viande à la consommation humaine ; que l'arrêt retient encore, par motifs propres, que selon les recommandations du CNERNA les maxima admissibles en ce qui concerne les entérobactéries 30°C/g pour les pièces conditionnées sous vide sont en critère m de 1000 ; qu'il retient enfin que, pour le container 1595, le taux d'entérobactéries révélé sur deux examens sur trois atteignait 1 500 000 pour 1 000 et que, pour le container 1583, un échantillon n'était pas satisfaisant en raison du taux de bactéries lactiques supérieur à 3 000 000 000 pour un critère fixé à 1 000, un client de la société Socinter ayant d'ailleurs retourné la marchandise comme nauséabonde ; que par ces seuls motifs, la cour d'appel, qui n'avait pas à répondre aux conclusions de la société Wallace que ses constatations rendaient inopérantes, a également justifié sa décision ;

D'où il suit que le moyen, irrecevable en sa première branche, n'est pas fondé pour le surplus ;

PAR CES MOTIFS :

REJETTE le pourvoi ;

Condamne la société Wallace corporation limited aux dépens ;

Vu l'article 700 du code de procédure civile, rejette sa demande et la condamne à payer à la société Socinter la somme de 3 000 euros ;

Ainsi fait et jugé par la Cour de cassation, chambre commerciale, financière et économique, et prononcé par le président en son audience publique du dix-sept décembre deux mille treize.

MOYENS ANNEXES au présent arrêt

Moyens produits par la SCP Richard, avocat aux Conseils, pour la société Wallace corporation limited.

PREMIER MOYEN DE CASSATION

IL EST FAIT GRIEF à l'arrêt attaqué d'avoir constaté la résolution de la vente des lots de viande d'agneau se rapportant au container 1555 et d'avoir, en conséquence, condamné la Société WALLACE CORPORATION LIMITED à payer à la Société SOCINTER les sommes de 8.531,21 euros au titre de sa perte de marge et de 5.917,05 euros au titre du

prix de destruction des marchandises invendues ;

AUX MOTIFS QUE comme l'a exactement retenu le tribunal, les ventes litigieuses relèvent de l'application de la convention de Vienne du 11/04/1980 aux termes de laquelle :

- le vendeur doit livrer des marchandises dont la quantité, la qualité, et le type répondent à ceux qui sont prévus au contrat et dont l'emballage ou le conditionnement correspond à celui qui est prévu au contrat, les marchandises n'étant conformes au contrat que si elles sont propres aux usages auxquels serviraient habituellement les marchandises du même type (article 35),
- le vendeur est responsable de tout défaut de conformité qui existe au moment du transfert des risques à l'acheteur même s'il apparaît ultérieurement (article 36),
- l'acheteur doit examiner les marchandises ou les faire examiner dans un délai aussi bref que possible, eu égard aux circonstances (article 38),
- l'acheteur peut déclarer le contrat résolu si l'inexécution par le vendeur de l'une quelconque des obligations résultant pour lui du contrat ou de la présente convention constitue une contravention essentielle au contrat (article 49),
- une contravention au contrat commise par l'une des parties est essentielle lorsqu'elle cause à l'autre partie un préjudice tel qu'elle la prive substantiellement de ce que celle-ci était en droit d'attendre du contrat, à moins que la partie en défaut n'ait pas prévu un tel résultat et qu'une personne raisonnable de même qualité placée dans la même situation ne l'aurait pas prévu non plus (article 25) ;

que la réglementation applicable est celle dite du "paquet d'hygiène", par application des règlements CEE 178/2002, 852/2004, 853/2004 et 2073/2005 ; que par application du premier de ces textes, aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché communautaire si elle est dangereuse ; qu'elle est dite dangereuse si elle est impropre à la consommation humaine ; qu'à cet effet, il est tenu compte de la question de savoir si elle est inacceptable compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre ou par putréfaction, détérioration ou décomposition ; que si une denrée dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de même catégorie ou correspondant à une même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux ; que par application des règlements précités de 2004, l'utilisation des principes HACCP soit, dans sa traduction française du Système d'Analyse des Dangers et de Maîtrise des Points Critiques, est de nature à renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire, tandis que les guides de bonne pratique constituent un outil précieux qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP ; que par application du dernier de ces règlements, les exploitants doivent respecter les critères microbiologiques et assurer la sécurité des denrées alimentaires dans une approche préventive par la mise en oeuvre des bonnes pratiques et des procédés HACCP ; que si l'annexe 1, qui concerne les critères de sécurité des denrées alimentaires, ne prend pas en compte les entérobactéries, l'annexe 11 lire « annexe I » , qui se rapporte aux critères d'hygiène des procédés pour les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés, s'y réfère en retenant des limites

maximales de 1,5 log ufc/cm² et 2,5 log ufc/cm² selon la méthode ISO 21528 - 2, le stade d'application étant celui des carcasses après habillage et avant ressuage ; qu'en outre, il n'est pas utilement contredit que selon les recommandations du CERMA dans l'analyse qu'en a donné le professeur X..., les maxima admissibles dans le cadre des pièces conditionnées sous vide en ce qui concerne les entérobactéries 30°C/g pour les pièces conditionnées sous vide étaient en critères m de 1000 ; qu'il s'ensuit que la Société SOCINTER était fondée à écarter comme non conforme à la réglementation communautaire les produits importés dont il était avéré qu'ils dépassaient ce seuil et ne respectaient pas l'étiquetage, tandis que cette non-conformité, si elle était avérée, constituait une contravention essentielle au contrat en justifiant la résolution ; que sont dénuées de portée les critiques portées à l'encontre de M. Y... et du Cabinet TERREUM, dès lors que M. Y... n'est pas intervenu en qualité d'expert judiciaire dans le présent litige mais dans une autre procédure et que ses conclusions n'ont que la valeur d'un simple élément d'information dont la Cour apprécie le caractère probatoire ; que le Cabinet TERREUM n'est intervenu que comme conseil technique de la Société SOCINTER en sorte que les notes techniques de ce cabinet n'ont également que la valeur qui peut être attachée aux affirmations d'une partie ; que pour le container 1555 ç :

- seule la facture du 23/03/2006 pour un montant de 36.652,32 euros et non celle à la même date pour un montant de 54.843,48 euros doit être prise en compte, dès lors que ces factures se rapportent à la même identification des marchandises, et du container, et qu'il résulte d'un mel du 09/06/2006 que, à la suite de négociations sur le prix de vente avait été ramené pour les 928 caisses au prix de 3,00 euros la caisse au lieu de 4,5 euros, ce qui avait conduit à remplacer la facture initialement émise,

- l'erreur d'étiquetage constatée sur deux cartons par les services vétérinaires est avérée, dès lors que ceux-ci portaient une date de production du 24/02/2006, d'emballage du 27/02/2006, de date de consommation (best before) au 11/05/2006, alors que comme rappelé par le tribunal, les parties étaient convenues de respecter un délai de 73 jours après emballage, que selon le certificat de l'autorité sanitaire de Nouvelle-

Zélande la date de production était située entre le 24/02 et le 01/03/2006 en sorte que la date limite de consommation aurait dû être au 08/05/2006,

- ces cartons provenant d'un même container et la Société WALLACE CORPORATION ne démontrant pas que cette même erreur n'aurait pas affecté l'ensemble des cartons qui devait être rejeté par application des dispositions des règlements précités ;

qu'il s'ensuit que la vente, objet de ladite facture ne peut qu'être résolue et les marchandises non vendues détruites et que la Société SOCINTER est fondée à obtenir le remboursement entre la différence entre la facture d'achat pour un montant de 36.652,32 euros et le prix de revente pour 45.093,53 euros à la Société SERVIAL soit le montant de 8.531,21 euros outre le prix non utilement contredit de la destruction de la marchandise non vendue pour 5.917,08 euros ;

1°) ALORS QU'en décidant que l'erreur d'étiquetage sur deux cartons de viande du container 1555 était avérée, motif pris que ceux-ci portaient une date de production du 24 février 2006, d'emballage du 27 février 2006 et de consommation au 11 mai 2006, que les parties étaient convenues de respecter un délai de 73 jours après emballage et que selon le certificat de l'autorité sanitaire de Nouvelle-Zélande, la date de production se situait entre le 24 février et le 1er mars 2006, pour en déduire que la date limite de

consommation aurait dû être au 8 mai 2006, la Cour d'appel, qui a fait courir le délai de 73 jours à compter de la date de production et non de la date d'emballage dont les parties étaient contractuellement convenues, et qui n'a pas constaté que la date réelle d'emballage de la viande aurait été antérieure au 27 février 2006, n'a, en l'état de tels motifs, caractérisé aucune faute de la Société WALLACE CORPORATION LIMITED et violé les articles 25 et 49 de la convention de Vienne du 11 avril 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises (CVIM), ensemble l'article 1134 du Code civil ;

2°) ALORS QUE, subsidiairement, l'acheteur peut déclarer le contrat résolu si l'inexécution par le vendeur de l'une quelconque de ses obligations constitue une contravention essentielle au contrat ; qu'une contravention au contrat commise par l'une des parties est essentielle lorsqu'elle cause à l'autre partie un préjudice tel qu'elle la prive substantiellement de ce que celle-ci était en droit d'attendre du contrat ; qu'en se bornant à énoncer, pour décider que la Société WALLACE CORPORATION LIMITED avait commis une faute qui justifiait la résolution de la vente des lots de viande se rapportant au container 1555, que deux caisses de viandes sur neuf cent vingt huit comportait une erreur d'étiquetage de la date limite de consommation de trois jours sur soixante dix sept, sans constater qu'une telle faute, qui ne portait pas sur la dangerosité des lots de viande ou leur caractère impropre à la consommation humaine, aurait constitué une faute d'une gravité telle qu'elle aurait constitué une contravention essentielle au contrat justifiant sa résolution, la Cour d'appel a privé sa décision de base légale au regard des articles 25 et 49 de la convention de Vienne du 11 avril 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises (CVIM), ensemble au regard de l'article 1134 du Code civil.

DEUXIEME MOYEN DE CASSATION

IL EST FAIT GRIEF à l'arrêt attaqué d'avoir constaté la résolution de la vente des lots de viande d'agneau se rapportant au container 1595 et d'avoir, en conséquence, condamné la Société WALLACE CORPORATION LIMITED à rembourser à la Société SOCINTER la somme de 32.482,29 euros, outre ses frais d'import et de transport ;

AUX MOTIFS QUE la SAS SOCINTER, qui a notamment l'activité d'intermédiaire de commerce en produits alimentaires et notamment de viandes et poissons frais, congelés ou réfrigérés, a commandé en avril 2006 à la société de droit néo-zélandais WALLACE CORPORATION LTD, plusieurs tonnes de viande d'agneau fraîche réfrigérée sous vide qui ont été expédiées par voie maritime depuis leur port de chargement à TAURANGA (Nouvelle-Zélande) à leur port de destination à ZEEBRUGGE (Belgique) par la Société CP SHIPS en application de l'Incoterm CIF, la marchandise étant ensuite transportée par voie terrestre à VITRY-SUR-SEINE et LILLE, où elle a été réceptionnée ; et que comme l'a exactement retenu le tribunal, les ventes litigieuses relèvent de l'application de la convention de Vienne du 11/04/1980 aux termes de laquelle :

- le vendeur doit livrer des marchandises dont la quantité, la qualité, et le type répondent à ceux qui sont prévus au contrat et dont l'emballage ou le conditionnement correspond à celui qui est prévu au contrat, les marchandises n'étant conformes au contrat que si elles sont propres aux usages auxquels serviraient habituellement les marchandises du même type (article 35),

- le vendeur est responsable de tout défaut de conformité qui existe au moment du transfert des risques à l'acheteur même s'il apparaît ultérieurement (article 36),
- l'acheteur doit examiner les marchandises ou les faire examiner dans un délai aussi bref que possible, eu égard aux circonstances (article 38),
- l'acheteur peut déclarer le contrat résolu si l'inexécution par le vendeur de l'une quelconque des obligations résultant pour lui du contrat ou de la présente convention constitue une contravention essentielle au contrat (article 49),
- une contravention au contrat commise par l'une des parties est essentielle lorsqu'elle cause à l'autre partie un préjudice tel qu'elle la prive substantiellement de ce que celle-ci était en droit d'attendre du contrat, à moins que la partie en défaut n'ait pas prévu un tel résultat et qu'une personne raisonnable de même qualité placée dans la même situation ne l'aurait pas prévu non plus (article 25) ;

que la réglementation applicable est celle dite du "paquet d'hygiène", par application des règlements CEE 178/2002, 852/2004, 853/2004 et 2073/2005 ; que par application du premier de ces textes, aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché communautaire si elle est dangereuse ; qu'elle est dite dangereuse si elle est impropre à la consommation humaine ; qu'à cet effet, il est tenu compte de la question de savoir si elle est inacceptable compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre ou par putréfaction, détérioration ou décomposition ; que si une denrée dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de même catégorie ou correspondant à une même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux ; que par application des règlements précités de 2004, l'utilisation des principes HACCP soit, dans sa traduction française du Système d'Analyse des Dangers et de Maîtrise des Points Critiques, est de nature à renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire, tandis que les guides de bonne pratique constituent un outil précieux qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP ; que par application du dernier de ces règlements, les exploitants doivent respecter les critères microbiologiques et assurer la sécurité des denrées alimentaires dans une approche préventive par la mise en oeuvre des bonnes pratiques et des procédés HACCP ; que si l'annexe 1, qui concerne les critères de sécurité des denrées alimentaires, ne prend pas en compte les entérobactéries, l'annexe 11 lire « annexe I » , qui se rapporte aux critères d'hygiène des procédés pour les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés, s'y réfère en retenant des limites maximales de 1,5 log ufc/cm² et 2,5 log ufc/cm² selon la méthode ISO 21528 - 2, le stade d'application étant celui des carcasses après habillage et avant ressuage ; qu'en outre, il n'est pas utilement contredit que selon les recommandations du CERMA dans l'analyse qu'en a donné le professeur X..., les maxima admissibles dans le cadre des pièces conditionnées sous vide en ce qui concerne les entérobactéries 30°C/g pour les pièces conditionnées sous vide étaient en critères m de 1000 ; qu'il s'ensuit que la Société SOCINTER était fondée à écarter comme non conforme à la réglementation communautaire les produits importés dont il était avéré qu'ils dépassaient ce seuil et ne respectaient pas l'étiquetage, tandis que cette non conformité si elle était avérée, constituait une contravention essentielle au contrat en justifiant la résolution ; ¿ que pour le container 1595 :

- la marchandise a été réceptionnée à Vitry le 13/06/2006, que son analyse a été demandée immédiatement au Laboratoire SILLKULLER qui a procédé à des prélèvements le jour même, qui ont été analysés le 19/06/2006, les résultats étant portés à la connaissance de la Société SOCINTER le 26/06/2006, ce qui constitue des délais admissibles ; que, quelle que soit la date à laquelle les résultats ont été transmis à la Société WALLACE CORPORATION, le taux d'entérobactéries révélé sur deux examens sur trois qui atteignait 1 500 000 pour 1000 n'était pas satisfaisant sans que cette analyse ait pu être contredite ; qu'il ne peut être reproché à la Société SOCINTER d'avoir offert à la vente ces produits dans l'attente des résultats, eu égard à l'exigence d'écouler sans délai une marchandise alimentaire ; que le Cabinet AM GROUP mandaté par l'assureur de la Société WALLACE CORPORATION le 28/06/2006 a émis l'avis le 30/06/2006 que la présence du microbe entérobactéries semble démontrer que la contamination a été causée par les conditions avant expédition à savoir l'abattage/la coupe ;

- la Société WALLACE CORPORATION ne justifie d'aucune analyse au regard des entérobactéries avant expédition ;

qu'il s'ensuit que, au regard de la contamination en entérobactéries caractérisée et de la seule cause indiquée justifiant, par application des règlements communautaires, de rejeter la totalité de la marchandise, le Tribunal était fondé à retenir la résolution du contrat objet de la dite vente ;

1°) ALORS QU'un transport par mer ou voie navigable intérieure opéré sous l'Incoterm CIF opère un transfert des risques à la charge de l'acheteur, couverts par une assurance-transport souscrite en sa faveur, dès que les marchandises ont passé le bastingage du navire au port d'embarquement ; qu'en décidant que la Société SOCINTER rapportait la preuve que les lots de viande se rapportant au container 1595 présentaient un taux anormal d'entérobactéries au moyen des analyses microbiologiques versées aux débats, dès lors que ces analyses avaient été réalisées dans un délai admissible à compter de la livraison à Vitry-sur-Seine, après avoir pourtant constaté que la vente était soumise à l'Incoterm CIF, ce dont il résultait que les risques avaient été transférés à la Société SOCINTER dès l'embarquement de la marchandise et qu'en conséquence, les analyses microbiologiques n'avaient pas été réalisées dès que la Société SOCINTER avait pris les risques à sa charge, la Cour d'appel a violé les articles 25 et 49 de la convention de Vienne du 11 avril 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises (CVIM), ensemble l'article 1134 du Code civil ;

2°) ALORS QUE les « critères d'hygiène des procédés » visés au chapitre 2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 sont, selon l'article 2 dudit règlement, des critères indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production ; qu'ils ne sont pas applicables aux produits mis sur le marché et fixent « une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires » ; qu'en décidant néanmoins, pour prononcer la résolution de la vente des lots de viande se rapportant au container 1595, que les taux d'entérobactéries révélés sur deux examens sur trois n'étaient pas satisfaisants et que si les critères de sécurité des denrées alimentaires visés à l'annexe I du règlement (CE) 2073/2005 ne prennent pas en comptes les entérobactéries, les critères d'hygiène des procédés prévus par le règlement pour les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés s'y réfèrent, bien que les « critères d'hygiène des procédés » aient fixés des taux indicatifs de

contamination aux entérobactéries inapplicables aux produits mis sur le marché, la Cour d'appel a violé l'article 2 et l'annexe I, chapitre 2, du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 ;

3°) ALORS QUE, subsidiairement, le chapitre 2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 relatif aux critères d'hygiène des procédés ne vise, s'agissant des taux d'entérobactéries, que les carcasses animales après habillage et avant ressuage ; que la Société WALLACE CORPORATION LIMITED faisait valoir dans ses conclusions d'appel que cette réglementation ne lui était pas applicable, dès lors que les lots de viande se rapportant au container 1595 étaient composés de viande d'agneau conditionnée sous vide à l'exclusion de toute carcasse animale ; qu'en s'abstenant de répondre aux conclusions de la Société WALLACE CORPORATION LIMITED sur l'inapplicabilité du règlement (CE) n° 2073/2005 au regard du conditionnement sous vide de la viande qu'elle avait vendue à la Société SOCINTEC, la Cour d'appel a violé l'article 455 du Code de procédure civile ;

TROISIEME MOYEN DE CASSATION

IL EST FAIT GRIEF à l'arrêt attaqué d'avoir constaté la résolution de la vente des lots de viande d'agneau se rapportant au container 1583 et d'avoir, en conséquence, condamné la Société WALLACE CORPORATION LIMITED à rembourser à la Société SOCINTER la somme de 19.168,05 euros, outre ses frais d'import, de transport et de destruction de la marchandise invendue ;

AUX MOTIFS PROPRES QUE la SAS SOCINTER, qui a notamment l'activité d'intermédiaire de commerce en produits alimentaires et notamment de viandes et poissons frais, congelés ou réfrigérés, a commandé en avril 2006 à la société de droit néo-zélandais WALLACE CORPORATION LTD, plusieurs tonnes de viande d'agneau fraîche réfrigérée sous vide qui ont été expédiées par voie maritime depuis leur port de chargement à TAURANGA (Nouvelle-Zélande) à leur port de destination à ZEEBRUGGE (Belgique) par la Société CP SHIPS en application de l'Incoterm CIF, la marchandise étant ensuite transportée par voie terrestre à VITRY-SUR-SEINE et LILLE, où elle a été réceptionnée ; que comme l'a exactement retenu le tribunal, les ventes litigieuses relèvent de l'application de la convention de Vienne du 11/04/1980 aux termes de laquelle :

- le vendeur doit livrer des marchandises dont la quantité, la qualité, et le type répondent à ceux qui sont prévus au contrat et dont l'emballage ou le conditionnement correspond à celui qui est prévu au contrat, les marchandises n'étant conformes au contrat que si elles sont propres aux usages auxquels serviraient habituellement les marchandises du même type (article 35),

- le vendeur est responsable de tout défaut de conformité qui existe au moment du transfert des risques à l'acheteur même s'il apparaît ultérieurement (article 36),

- l'acheteur doit examiner les marchandises ou les faire examiner dans un délai aussi bref que possible, eu égard aux circonstances (article 38),

- l'acheteur peut déclarer le contrat résolu si l'inexécution par le vendeur de l'une quelconque des obligations résultant pour lui du contrat ou de la présente convention constitue une contravention essentielle au contrat (article 49),

- une contravention au contrat commise par l'une des parties est essentielle lorsqu'elle cause à l'autre partie un préjudice tel qu'elle la prive substantiellement de ce que celle-ci était en droit d'attendre du contrat, à moins que la partie en défaut n'ait pas prévu un tel résultat et qu'une personne raisonnable de même qualité placée dans la même situation ne l'aurait pas prévu non plus (article 25) ;

que la réglementation applicable est celle dite du "paquet d'hygiène", par application des règlements CEE 178/2002, 852/2004, 853/2004 et 2073/2005 ; que par application du premier de ces textes, aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché communautaire si elle est dangereuse ; qu'elle est dite dangereuse si elle est impropre à la consommation humaine ; qu'à cet effet, il est tenu compte de la question de savoir si elle est inacceptable compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre ou par putréfaction, détérioration ou décomposition ; que si une denrée dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de même catégorie ou correspondant à une même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux ; que par application des règlements précités de 2004, l'utilisation des principes HACCP soit, dans sa traduction française du Système d'Analyse des Dangers et de Maîtrise des Points Critiques, est de nature à renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire, tandis que les guides de bonne pratique constituent un outil précieux qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP ; que par application du dernier de ces règlements, les exploitants doivent respecter les critères microbiologiques et assurer la sécurité des denrées alimentaires dans une approche préventive par la mise en oeuvre des bonnes pratiques et des procédés HACCP ; que si l'annexe 1, qui concerne les critères de sécurité des denrées alimentaires, ne prend pas en compte les entérobactéries, l'annexe 11 lire « annexe I » , qui se rapporte aux critères d'hygiène des procédés pour les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés, s'y réfère en retenant des limites maximales de 1,5 log ufc/cm² et 2,5 log ufc/cm² selon la méthode ISO 21528 - 2, le stade d'application étant celui des carcasses après habillage et avant ressuage ; qu'en outre, il n'est pas utilement contredit que selon les recommandations du CERMA dans l'analyse qu'en a donné le professeur X..., les maxima admissibles dans le cadre des pièces conditionnées sous vide en ce qui concerne les entérobactéries 30°C/g pour les pièces conditionnées sous vide étaient en critères m de 1000 ; qu'il s'ensuit que la Société SOCINTER était fondée à écarter comme non conforme à la réglementation communautaire les produits importés dont il était avéré qu'ils dépassaient ce seuil et ne respectaient pas l'étiquetage, tandis que cette non conformité si elle était avérée, constituait une contravention essentielle au contrat en justifiant la résolution ; que pour le container 1583 :

- la marchandise de ce container, livrée le 08/06/2006, avait des dates limites de consommation s'échelonnant entre le 06 et le 12/07/2006, et avait fait l'objet d'un certificat de l'autorité sanitaire de Nouvelle-Zélande attestant leur conformité au règlement 19/732 de la CEE,

- six prélèvements ont été effectués le même jour qui ont été analysés le 12/06/2006 par le

Laboratoire SILLKULLER, qui a conclu le 16/06/2006 qu'un échantillon n'était pas satisfaisant en raison du taux de bactéries lactiques supérieur à 3 000 000 000 pour un critère à 1000,

- le 10/07/2006, un client de la Société SOCINTER a retourné la marchandise comme nauséabonde, ce qu'a répercuté cette dernière le 11/07/2006 à la Société WALLACE CORPORATION, qui s'est plainte d'une information tardive et a mis en cause une erreur du laboratoire, immédiatement contestée par la Société SOCINTER, avant de proposer, le lendemain, une offre transactionnelle de 10.000 euros sous condition que la Société SOCINTER retire ses plaintes concernant trois autres livraisons, dont notamment le container 1595,

- la Société SOCINTER prétend n'avoir pas eu connaissance à cette date des résultats des analyses,

- la Société SOCINTER n'a pas, en définitive, accepté cette offre, en sorte qu'elle ne peut utilement soutenir que la Société WALLACE CORPORATION a admis sa responsabilité,

- il n'est pas utilement contredit que partie de la marchandise a été commercialisée pour un poids de l'ordre de 6.100 kilos avant le 10/06/2006, que sur les onze tonnes de ce container, cinq tonnes ont été retournées par un client et que 4.800 kilos non commercialisés ont été détruits, dont il ressort que c'est la quasi intégralité des cinq tonnes retournées qui auraient été détruites, soit 4.818 kilos pour un montant non contesté de 1.542,03 euros ;

qu'il s'ensuit que la Société WALLACE CORPORATION ne contredit pas utilement le rapport d'analyse du Laboratoire SILLIKER, puisque ses conclusions sont compatibles avec le certificat de l'autorité sanitaire de Nouvelle-Zélande ; que la contamination a pu intervenir au cours du transport, sur lequel la Société WALLACE CORPORATION s'est abstenue de s'expliquer, tandis que la date des prélèvements et de leur analyse et leur proximité avec la livraison exclut une contamination dont l'origine serait postérieure à cette livraison ; que de même, eu égard à ce qui vient d'être dit, le délai de communication des résultats à la Société WALLACE CORPORATION qui est, en l'espèce, sans incidence, n'est pas de nature à exclure la responsabilité de la Société WALLACE CORPORATION à raison du taux anormal de bactéries lactiques rendant la viande importée impropre à la consommation humaine ; qu'en tout état de cause, par application des règlements communautaires, à supposer que la marchandise détruite ne soit pas celle retournée par le client qui s'était plaint, la Société SOCINTER était fondée à la détruire ; que par voie de conséquence, la Société SOCINTER, en application de la Convention de Vienne qui régit le présent litige, était fondée à obtenir ladite résolution de vente pour violation par le vendeur d'une de ses obligations essentielles ;

ET AUX MOTIFS ADOPTES QUE les analyses effectuées par le Laboratoire SILLIKER ont également montré un taux non satisfaisant d'entérobactéries et un développement anormal de la flore lactique sur certains des échantillons prélevés à l'arrivée du container n°1583 ;

1°) ALORS QU'un transport par mer ou voie navigable intérieure opéré sous l'Incoterm CIF opère un transfert des risques à la charge de l'acheteur, couverts par une assurance-transport souscrite en sa faveur, dès que les marchandises ont passé le

bastingage du navire au port d'embarquement ; qu'en décidant, par motifs propres et adoptés, que la Société SOCINTER rapportait la preuve que les lots de viande se rapportant au container 1583 présentaient des taux anormaux d'entérobactéries et de bactéries lactiques au moyen des analyses microbiologiques versées aux débats, dès lors que la date des prélèvements et de leur analyse et leur proximité avec la livraison excluait une contamination dont l'origine aurait été postérieure à cette livraison, après avoir pourtant constaté que la vente était soumise à l'Incoterm CIF, ce dont il résultait que les risques avaient été transférés à la Société SOCINTER dès l'embarquement de la marchandise et qu'en conséquence, les analyses microbiologiques n'avaient pas été réalisées dès que la Société SOCINTER avait pris les risques à sa charge, la Cour d'appel a violé les articles 25 et 49 de la convention de Vienne du 11 avril 1980 sur les contrats de vente internationale de marchandises (CVIM), ensemble l'article 1134 du Code civil ;

2°) ALORS QUE les « critères d'hygiène des procédés » visés au chapitre 2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 sont, selon l'article 2 dudit règlement, des critères indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production ; qu'ils ne sont pas applicables aux produits mis sur le marché et fixent « une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires » ; qu'en décidant néanmoins, pour prononcer la résolution de la vente des lots de viande se rapportant au container 1583, que les analyses effectuées par le Laboratoire SILLIKER avaient également montré un taux non satisfaisant d'entérobactéries et que si les critères de sécurité des denrées alimentaires visés à l'annexe I du règlement (CE) 2073/2005 ne prennent pas en comptes les entérobactéries, les critères d'hygiène des procédés prévus par le règlement pour les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés s'y réfèrent, bien que les « critères d'hygiène des procédés » aient fixé des taux indicatifs de contamination aux entérobactéries, la Cour d'appel a violé l'article 2 et l'annexe I, chapitre 2, du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 ;

3°) ALORS QUE, subsidiairement, le chapitre 2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 relatif aux critères d'hygiène des procédés ne vise, s'agissant des taux d'entérobactéries, que les carcasses animales après habillage et avant ressuage ; que la Société WALLACE CORPORATION LIMITED faisait valoir dans ses conclusions d'appel que cette réglementation ne lui était pas applicable, dès lors que les lots de viande se rapportant au container 1583 étaient composés de viande d'agneau conditionnée sous vide à l'exclusion de toute carcasse animale ; qu'en s'abstenant de répondre aux conclusions de la Société WALLACE CORPORATION LIMITED sur l'inapplicabilité du règlement (CE) n° 2073/2005 au regard du conditionnement sous vide de la viande qu'elle avait vendue à la Société SOCINTEC, la Cour d'appel a violé l'article 455 du Code de procédure civile.

Décision attaquée : Cour d'appel de Paris , du 25 janvier 2012