

Marchés publics, Demande de révision des prix des produits alimentaires basée sur le RNM. Note explicative

Les marchés publics représentent 70% des achats la restauration collective. Leur montant est estimé à 5 Mds € HT d'achat, soit près de 20% du montant total des achats de la restauration. Ce poids des achats publics dans l'activité des fournisseurs alimentaires de la restauration est donc loin d'être négligeable sur le plan économique.

Nombre de fournisseurs de denrées alimentaire sont exposés à des **matières premières très volatiles** (céréales, lait, œuf...) liées à de nombreux facteurs indépendants de leur activité propre : climat, concurrence internationale, problèmes agricoles, crises sanitaires... Dans le cas où ces fournisseurs répondent, directement ou indirectement (via leurs distributeurs), à des marchés publics, ils doivent pouvoir répercuter leurs coûts matières premières dans leurs prix de vente en s'appuyant pour cela sur des **références nationales et fiables**. Ceci n'est malheureusement pas le cas dans la grande majorité des marchés de fournitures alimentaires. Selon le cours des matières premières, les **coûts de revient de ces entreprises peuvent varier de manière très importante et très rapide avec des conséquences très graves lorsqu'elles ne peuvent pas répercuter les augmentations dans les marchés publics**.

La réforme du Code des marchés publics souhaite faciliter l'accès des PME, TPE aux marchés publics (*allotissement, simplification administrative...*), ceci est bien insuffisant en regard des **problématiques de rentabilité** auxquelles peuvent être confrontées ces entreprises sur ces marchés pour des raisons de mise à niveau des prix.

Pour rappel les 15 700 entreprises agroalimentaires Françaises sont constituées de 97% de PME, TPE dont 78% de TPE.

La révision des prix dans les marchés publics.

Deux cas coexistent (*références code des marchés publics*):

1° le prix ferme, invariable

« *Un prix ferme est un prix invariable pendant la durée du marché. Toutefois, il est actualisable si un délai supérieur à trois mois s'écoule entre la date à laquelle le candidat a fixé son prix dans l'offre et la date de début d'exécution des prestations* »

Pour différentes raisons (notamment d'allotissement adapté), ce sont les distributeurs qui répondent aux marchés publics, ils demandent alors des cotations aux industriels et producteurs environ 6 mois avant le début du marché, ces cotations engagent les acteurs sur la durée intégrale du marché (de 1 an à 3 ans...). Ceci a pour effet d'encadrer les prix sur des périodes pouvant aller de 18 à 42 mois !

Pour rappel, le code des marchés publics précise que :

« Un marché est conclu à prix ferme dans le cas où cette forme de **prix n'est pas de nature à exposer à des aléas majeurs les parties au marché** du fait de l'évolution raisonnablement prévisible des conditions économiques pendant la période d'exécution des prestations. »
Le prix ferme ne devrait donc pas être utilisé par les acheteurs publics dans le cas des produits alimentaires relevant de matières premières présentant un cours « volatile »

2° Le prix révisable

« Un prix révisable est un prix qui peut être modifié pour tenir compte des variations économiques. Les modalités de calcul de la révision du prix sont :

- Soit en **fonction d'une référence** à partir de laquelle on procède à l'ajustement du prix de la prestation ;
- Soit par application d'une formule représentative de l'évolution du coût de la prestation. Dans ce cas, la formule de révision ne prend en compte que les différents éléments du coût de la prestation et peut inclure un terme fixe.
- Soit en combinant les 2 modalités mentionnées

Les marchés d'une durée d'exécution supérieure à trois mois qui nécessitent, pour leur réalisation, le recours à **une part importante de fournitures notamment de matières premières dont le prix est directement affecté par les fluctuations de cours mondiaux, comportent une clause de révision de prix** incluant au moins une référence aux indices officiels de fixation de ces cours, conformément au IV du présent article. »

Le prix révisable est donc la formule à utiliser pour les matières premières et les produits agroalimentaires intégrant un pourcentage important de ces matières premières.

Lorsque les acheteurs publics intègrent le *prix révisable* dans leurs cahiers des charges, la référence utilisée pour ajuster les prix des denrées alimentaires est trop souvent l'indice INSEE utilisé dans le cas de produits de grande consommation. **Celui-ci n'est absolument pas représentatif des variations de prix liées au cours des matières premières.**

Nous demandons que ce prix révisable soit :

- **Utilisé dans tous les marchés publics** ayant pour objet l'achat de fournitures alimentaires basées sur des matières premières dont les cours sont fluctuants.
- **Révisé en fonction d'une référence, comme le notifie le Code des Marchés Publics, qui soit le RNM** (Réseau des nouvelles des marchés) établi par France Agrimer, Etablissement national des produits de l'agriculture et de la mer dépendant du Ministère de l'agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt.

LE RNM

L'objectif du RNM est de suivre le prix des produits agroalimentaires et de l'horticulture florale sur tout le territoire.

La collecte d'informations est réalisée en région par des équipes d'enquêteurs conjoncturistes du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, en DRAAF. La qualité de service public du RNM en fait un **observateur neutre et objectif**.

Elles sont la référence pour les organisations interprofessionnelles, les services de l'État (Insee, Agreste, DGCCRF), l'Union européenne, les médias...

A noter également

Les informations de prix du RNM constituent une **référence officielle** utilisée par le **Groupe d'étude des marchés (GEM) de restauration collective et nutrition du Ministère de l'Economie et des Finances, les organisations professionnelles, les services de l'Etat et de l'Union Européenne**. Les enquêtes de ce réseau sont certifiées sous démarche qualité ISO 9001 : 2008 pour observer au mieux la réalité des négociations commerciales sur le terrain entre vendeurs et acheteurs.

<https://www.rnm.franceagrimer.fr/accueil>

Le RNM devrait donc de façon assez évidente devenir la référence des acheteurs publics en ce qui concerne les denrées alimentaires. Quelques acheteurs avisés ont d'ailleurs adoptés des révisions de prix indexées sur le RNM, ce n'est malheureusement pas le cas de la grande majorité.

Périodicité de révision de prix.

Dans la plupart des marchés publics la période de révision des prix est annuelle. Dans le cas d'une augmentation de prix des matières premières importante, les fournisseurs ne peuvent pas répercuter la hausse subie dans leurs prix de vente durant un an. Ceci peut avoir des conséquences désastreuses pour les entreprises agroalimentaires notamment pour celles utilisatrices d'une seule matière première fluctuant très fortement (œuf, pomme de terre, ...).

Les marchés publics doivent **favoriser la concurrence**, un fournisseur ayant eu à subir un manque à gagner conséquent du fait d'une impossibilité de réévaluer ses prix durant un an (voire plus) préférera ne pas se représenter dans les marchés publics, ce qui a pour effet de diminuer la concurrence. Certains acheteurs se plaignent d'ailleurs de ne pas obtenir suffisamment de réponses sur certains marchés.

La période la plus pertinente pour les acheteurs et les fournisseurs nous semble le **trimestre**, suffisamment fréquente pour pouvoir ajuster les prix liés aux cours mais pas trop importante pour éviter un travail conséquent pour les acheteurs. La clause de révision des prix devant préciser que c'est le **dernier document paru au RNM** qui fait référence.

La variation des prix des matières premières liées au cours peut ne pas être suffisamment importante pour justifier un ajustement des prix, nous proposons d'établir un **seuil de déclenchement de la révision de prix** : exemple $> \text{à } 5\%$ et $< \text{à } 5\%$?

Matières premières et produits alimentaires.

Les produits agroalimentaires peuvent comporter des matières premières dont le prix est lié au cours, celles-ci peuvent constituer une part plus ou moins importante de la composition du produit, de même ces produits peuvent apporter une valeur ajoutée venant diminuer l'impact d'une augmentation des matières premières liées au cours. Dans ce cas, chaque fabricant proposera son évolution de prix dépendant de la composition de son produit.