

5 mai 2021

Cour de cassation

Pourvoi n° 19-25.102

Première chambre civile – Formation restreinte hors RNSM/NA

ECLI:FR:CCASS:2021:C100330

Texte de la décision

Entête

CIV. 1

SG

COUR DE CASSATION

Audience publique du 5 mai 2021

Rejet

Mme BATUT, président

Arrêt n° 330 F-D

Pourvoi n° C 19-25.102

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AU NOM DU PEUPLE FRANÇAIS

ARRÊT DE LA COUR DE CASSATION, PREMIÈRE CHAMBRE CIVILE, DU 5 MAI 2021

1°/ M. [H] [O],,

2°/ Mme [U] [A], épouse [O],

pris tous deux tant en leur nom personnel qu'en qualité de représentants légaux de leurs enfants mineurs [Q] [O], [W] [O] et [S] [O],

domiciliés tous deux [Adresse 1]

3°/ Mme [E] [A], domiciliée [Adresse 2],

ont formé le pourvoi n° C 19-25.102 contre l'arrêt rendu le 11 avril 2019 par la cour d'appel de Versailles (3e chambre), dans le litige les opposant :

1°/ à la caisse primaire d'assurance maladie des [Localité 1], dont le siège est [Adresse 3],

2°/ à la société Aviva assurances, société anonyme, dont le siège est [Adresse 4],

3°/ à la Mutuelle assurance des commerçants et industriels de France et des cadres et salariés de l'industrie et du commerce (MACIF), dont le siège est [Adresse 5], société d'assurances mutuelles,

4°/ à la société [Personne physico-morale 1], société par actions simplifiée, dont le siège est [Adresse 6], anciennement dénommée société Laiterie fromagerie du Val d'Ay, Ets Réaux,

défenderesses à la cassation.

La société [Personne physico-morale 1] a formé un pourvoi incident éventuel contre le même arrêt.

Les demandeurs au pourvoi principal invoquent, à l'appui de leur pourvoi, le moyen unique de cassation annexé au présent arrêt.

Le dossier a été communiqué au procureur général.

Sur le rapport de M. Chevalier, conseiller, les observations de la SCP Rocheteau et Uzan-Sarano, avocat de M. et Mme [O], et de Mme [A], de la SCP Boré, Salve de Bruneton et Mégret, avocat de la Mutuelle assurance des commerçants et industriels de France et des cadres et salariés de l'industrie et du commerce, de la SCP Célice, Texidor, Périer, avocat de la société [Personne physico-morale 1], de la SCP Ohl et Vexliard, avocat de la société Aviva assurances, après débats en l'audience publique du 9 mars 2021 où étaient présents Mme Batut, président, M. Chevalier, conseiller rapporteur, Mme Duval-Arnould, conseiller doyen, et Mme Randouin, greffier de chambre,

la première chambre civile de la Cour de cassation, composée des président et conseillers précités, après en avoir délibéré conformément à la loi, a rendu le présent arrêt.

Exposé du litige

Faits et procédure

1. Selon l'arrêt attaqué (Versailles, 11 avril 2019), le 14 novembre 2005, [Q] [O], âgée de 15 mois, a présenté un syndrome hémolytique et urémique (SHU) avec une atteinte neurologique précoce et sévère. Les analyses de ses selles, pratiquées au cours de son hospitalisation, ont permis de détecter la présence d'une souche d'Escherichia coli (E. coli) O26, productrice de shiga-toxines (STEC).
2. A la suite d'un signalement à l'Institut de veille sanitaire (InVS) d'autres cas de SHU pédiatriques entre octobre et décembre 2005, de l'ouverture d'une enquête alimentaire, ayant révélé la consommation par plusieurs enfants de camemberts au lait cru dans les sept jours précédant l'apparition des symptômes, et d'analyses effectuées sur des fromages de la société Laiterie fromagerie du Val d'Ay, Ets Réaux, ayant mis en évidence des souches d'E. coli O26, non productrices de shiga-toxines, M. et Mme [O], imputant l'infection développée par leur fille à la consommation d'un camembert produit par cette société et agissant en leur nom personnel et en qualité de représentants légaux de [Q] et [W] et [S] [O], ont, par actes du 6 avril 2007, assigné cette société, devenue en cours d'instance la société [Personne physico-morale 1] (la société) ainsi que son assureur, la société Aviva assurances, sur le fondement des articles 1386-1 et suivants, devenus 1245 et suivants du code civil. Ils ont mis en cause la caisse primaire d'assurance maladie des [Localité 1]. A l'issue de mesures d'expertise ordonnées par les premiers juges, la société Aviva assurances a assigné en garantie la grand-mère de [Q] [O], Mme [A], à laquelle était confiée l'enfant le 14 novembre 2005, ainsi que son assureur, la société MACIF. Mme [A], contestant toute responsabilité, a demandé réparation du préjudice personnellement éprouvé découlant de l'état de santé de l'enfant.

Moyens

Examen des moyens

Sur le moyen du pourvoi principal

Enoncé du moyen

3. M. et Mme [O] et Mme [A] font grief à l'arrêt de dire que, compte tenu des connaissances techniques et scientifiques au moment de la mise en circulation du produit, la société ne pouvait pas déceler l'existence du défaut affectant le camembert mis en circulation et ingéré par [Q] [O], et doit donc être exonérée de sa responsabilité du fait de ce produit défectueux et de rejeter en conséquence l'ensemble de leurs demandes, alors :

« 1° / que les juges du fond ont l'obligation de se prononcer sur l'ensemble des pièces versées aux débats ; qu'en l'espèce, les consorts [O] produisaient une étude dirigée par le docteur [I], publiée dans le Bulletin épidémiologique hebdomadaire du 6 décembre 1993, qui faisait état de quatre cas de syndromes hémolytique et urémique dus à des E. coli non O157 survenus dans une commune rurale du Cher, pour lesquels la consommation de fromage au lait cru était la seule exposition à un risque de contamination commun ; qu'en se bornant à affirmer, pour en déduire que l'état des connaissances scientifiques en techniques en 2005 ne permettait de savoir qu'un camembert au lait cru était susceptible d'être contaminé par des E. coli non O156 producteurs de shiga-toxines, qu'aux termes du rapport de 2007 de l'Institut national de veille sanitaire « la contamination de fromages au lait cru était bien documentée pour l'E. coli O157 mais que s'agissant des études concernant les STEC non O157, ils n'étaient pas décrits comme pathogènes », la cour d'appel, qui ne s'est pas expliqué sur l'étude du docteur [I] faisant état de contaminations par des E. coli non O157 producteurs de shiga-toxines suite à l'ingestion de fromages au lait cru, a violé l'article 455 du code de procédure civile ;

2°/ que, pour s'exonérer de sa responsabilité sans faute, le producteur d'un produit défectueux doit établir que l'état des connaissances scientifiques et techniques au jour de la mise en circulation du produit ne permettait pas de détecter le défaut ; que l'état des connaissances scientifiques et techniques doit être compris en son niveau le plus avancé ; qu'en conséquence, le producteur ne peut être exonéré de sa responsabilité lorsque des études font état ne serait-ce que de la possibilité que son produit présente un risque pour la sécurité, même si cela n'est pas encore certain ; qu'en l'espèce, la cour d'appel a relevé que, dans son rapport établi en avril 2003, l'AFSSA indiquait que, si le danger des E. coli producteurs de shiga-toxines et la possibilité de leur présence dans les laits de consommation et produits à base de lait étaient connus, les données épidémiologiques disponibles concernaient presque exclusivement E. coli O157, pour lequel existait une méthode de détection agréée à laquelle pouvait se référer les laboratoires d'analyse, les données concernant les autres souches d'E.coli susceptibles de produire des shiga-toxines étant quasi-inexistantes, faute de toute méthode de référence définie pour leur détection ; que, toujours selon les constatations de la cour d'appel, l'AFSSA recommandait en conséquence de mettre en place de telles méthodes pour la recherche des souches d'E. coli non O157, et plus particulièrement E. coli O26, E. coli O103 et E. coli O111 ; qu'il s'en déduisait que, si la possibilité d'une contamination des fromages au lait cru par une forme pathogène d'E. coli O26, ou de toute autre souche non O157, n'était pas établie avec certitude, elle était néanmoins regardée comme un risque probable dès 2003 ; qu'en retenant néanmoins que, faute de données suffisantes concernant les E. coli non O157 et l'absence de toute détection d'E. coli O26 producteurs de shiga-toxines dans des fromages au lait cru, l'état des connaissances scientifiques et techniques en 2005 ne permettait pas de connaître la possible contamination du camembert au lait cru consommé par [Q] K. par E. coli O26, la cour d'appel, qui n'a pas tiré les conséquences légales de ses propres constatations, a violé l'article 1386-11, devenu l'article 1245, du code civil ;

3°/ que le producteur d'un produit défectueux n'est pas exonéré de sa responsabilité sans faute lorsque l'état des connaissances scientifiques et techniques au jour de la commercialisation du produit permettait de savoir qu'il pouvait être défectueux, quand bien même il était impossible de vérifier si tel était effectivement le cas ; qu'en retenant, pour exonérer la société de sa responsabilité sans faute, qu'il n'existait en 2005 aucune méthode de référence validée pour détecter E. coli O26, notamment en raison de sa grande évolutivité génétique, quand l'impossibilité pour la société de savoir si son fromage était effectivement contaminé par cette bactérie n'était pas de nature à la libérer de sa responsabilité en présence d'études concluant à la possibilité d'une telle contamination, la cour d'appel, qui s'est fondée sur des motifs impropres à exonérer le producteur de sa responsabilité sans faute, a privé son arrêt de base légale au regard de l'article 1386-11, devenu l'article 1245-10, du code civil ;

4°/ en toute hypothèse, que, pour s'exonérer de sa responsabilité sans faute, le producteur d'un produit défectueux doit établir que l'état des connaissances scientifiques et techniques au jour de la mise en circulation du produit ne permettait pas de détecter le défaut ; qu'en l'espèce, les consorts [O] faisaient valoir qu'outre l'analyse sérologique et la recherche de gènes propres à chaque souche d'E. coli, il existait une troisième méthode pour vérifier la toxicité des aliments, par recherche des gènes de virulence communs à tous les E. coli producteurs de shiga-toxines ; que si cette méthode ne permettait pas d'identifier précisément quelles souches étaient présentes dans les aliments, une telle identification n'était pas nécessaire pour détecter le défaut affectant le fromage dans la mesure où elle permettait de déterminer si une souche d'E. coli pathogène, quelle qu'elle soit, s'y trouvait ; qu'en retenant, pour en déduire que l'état des connaissances scientifiques et techniques en 2005 ne permettait pas de déceler le défaut affectant le camembert consommé par [Q] K., qu'il n'existait aucune méthode agréée pour détecter E. coli O26, notamment en raison de difficultés d'interprétation liées à sa grande diversité génétique évolutive, sans rechercher si la méthode de détection par recherche des gènes de virulence communs aurait permis de détecter la toxicité du fromage indépendamment de toute identification précise de la ou des souches bactériennes à l'origine de cette toxicité, et donc de connaître le défaut du produit, la cour d'appel a privé sa décision de base légale au regard de l'article 1386-11, devenu l'article 1245-10, du code civil. »

Motivation

4. Selon le 4° de l'article 1386-11, devenu 1245-10 du code civil, le producteur est responsable de plein droit du défaut de son produit à moins qu'il ne prouve que l'état des connaissances scientifiques et techniques, au moment où il l'a mis en circulation, n'a pas permis de déceler l'existence du défaut.

5. Après avoir énoncé que le camembert mis en circulation par la société et ingéré par l'enfant était défectueux, en ce qu'il était porteur de la souche E. coli O26, et qu'il existait un lien de causalité certain entre cette absorption et l'émergence du syndrome présenté par l'enfant, l'arrêt retient que, selon le rapport d'investigation de l'InVS, établi en 2007 à la suite de l'épidémie d'infections à E coli producteurs de shiga-toxines, si, à l'époque des faits, la contamination par fromages au lait cru était bien documentée s'agissant de l'E. coli O157, des souches STEC O26 et O80 n'avaient encore jamais été isolées dans ces fromages, les résultats de recherches de STEC O26 étaient difficiles d'interprétation du fait de la grande diversité génétique évolutive, incluant des changements de génotype stx, et il s'agissait de la première épidémie d'E coli producteurs de shiga-toxines non O157 liée à la consommation de camembert au lait cru. Il ajoute qu'en décembre 2008, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments avait exposé que, s'il existait plusieurs méthodes validées pour identifier la souche E. coli O157, aucune méthode de référence ou méthode alternative validée n'était en revanche disponible pour détecter les « souches *Stec* pathogènes non O157 ».

6. De ces énonciations et constatations souveraines, la cour d'appel, qui n'était tenue ni de s'expliquer sur les éléments de preuve qu'elle décidait d'écarter ni de suivre les parties dans le détail de leur argumentation, a déduit, à bon droit, que la société devait être exonérée de sa responsabilité au titre du dommage subi par [Q] [O].

7. Le moyen n'est donc pas fondé.

Dispositif

PAR CES MOTIFS, et sans qu'il y ait lieu de statuer sur le pourvoi incident éventuel, la Cour :

REJETTE le pourvoi ;

Condamne M. et Mme [O] ainsi que Mme [A] aux dépens ;

En application de l'article 700 du code de procédure civile, rejette les demandes ;

Ainsi fait et jugé par la Cour de cassation, première chambre civile, et prononcé par le président en son audience publique du cinq mai deux mille vingt et un.

Moyens annexés

MOYEN ANNEXE au présent arrêt

Moyen produit par la SCP Rocheteau et Uzan-Sarano, avocat aux Conseils, pour M. et Mme [O], Mme [A]

Il est fait grief à l'arrêt attaqué d'AVOIR dit que compte tenu des connaissances techniques et scientifiques au moment de cette mise en circulation, la société Laiterie Fromagerie du Val d'Ay ? Ets Th. Réaux (Réaux) ne pouvait pas déceler l'existence de ce défaut et doit donc être exonérée de sa responsabilité du fait de ce produit défectueux, et d'AVOIR rejeté en conséquence l'ensemble des demandes de Mme [E] [A] et de M. et Mme [H] [O] agissant en leur nom propre et à qualité d'administrateurs légaux de leurs enfants [Q], [W] et [S] ;

AUX MOTIFS QUE c'est donc à bon droit que le tribunal a jugé d'une part, qu'il existait des indices graves précis et

concordants démontrant le caractère défectueux du camembert [U] consommé en ce qu'il était porteur de la souche E. coli O26 présentant les gènes de virulence et d'autre part, que du fait de la rareté de la maladie contractée, de l'épidémie constatée par les autorités sanitaires, de l'ingestion certaine du fromage défectueux par plusieurs enfants tombés malades, possible pour d'autre, et de la concomitance de l'apparition des premiers symptômes avec l'ingestion du fromage s'agissant de [Q] [O], il existait un lien de causalité certain entre cette absorption du camembert et l'émergence du syndrome hémolytique et urémique. C'est par de justes motifs que la cour adopte que le tribunal a jugé qu'en 2005, les parents n'étaient pas suffisamment mis en garde contre les risques qu'il y avait à donner à un jeune enfant du fromage au lait cru et que la société Réaux ne saurait faire valoir que le niveau de sécurité légitimement attendu ne concernait que les individus en âge d'en consommer ;

ET AUX MOTIFS QU'aux termes de l'article 1245-10 du code civil, le producteur peut échapper à sa responsabilité de plein droit en prouvant que l'état des connaissances scientifiques et techniques, au moment où il a mis le produit en circulation, n'avait pas permis de déceler l'existence du défaut ; que dans son avis du 28 novembre 2001, l'AFSSA concluait à la nécessité de mettre des moyens de recherche à la disposition des laboratoires de diagnostic en vue d'identifier les sérogroupes « non O157 » et notamment le O26 ; que dans son avis d'avril 2003, intitulé « bilan des connaissances relatives aux Escherichia coli producteurs de Shigatoxines (STEC) » l'AFSSA écrivait : « à ce jour les données sur la physiologie des STEC concernent essentiellement le seul sérotype O157 : H7. Pour les autres sérogroupes (O26, O103, O111, O145), les données sont quasiment inexistantes » et recommandait dans ses axes de réflexion et de recherche de mettre au point des méthodes de détection des autres sérogroupes d'intérêt et en particulier O26, O103 et O111 ; que cinq ans plus tard, et trois ans après les faits dont [Q] [O] a été victime, saisie par la direction générale de l'alimentation, l'AFSSA écrivait le 15 juillet 2008 : « Les données de surveillance française (1996-2006) mettent en évidence la prédominance du sérotype O157 (83% des cas) parmi ces infections à STEC confirmées. Plusieurs sérogroupes non O157 ont également été mis en évidence : O26 (6%), O103 (3%), O145 (2%), O91, O111 et O55 (1%) » ; qu'elle ajoutait : « il faut noter que cette forte prédominance du sérotype O157 est très probablement liée à une sous-estimation du nombre réel d'infections à STEC non O157, due à l'absence de stratégies d'isolement efficaces pour ces souches à ce jour » ; qu'en décembre 2008, l'AFSSA soulignait que s'il existait plusieurs méthodes validées pour identifier la souche E. coli O157, aucune méthode de référence ou méthode alternative validée n'était en revanche disponible pour détecter les « souches Stec pathogènes non O157 » ; que le rapport d'investigation de l'InVS établi en 2007 à la suite de cette épidémie d'infections à E. coli producteurs de Shiga-toxines non O157, survenue entre octobre et décembre 2005 dans le Nord Ouest de la France, souligne qu'à l'époque des faits la contamination par fromages au lait cru était bien documentée s'agissant de l'E. coli O157 mais que des souches STEC O26 et O80 n'avaient encore jamais été isolées dans ces fromages ; que le rapport met aussi l'accent sur la difficulté d'interprétation des résultats de recherches de STEC O26 du fait de la grande diversité génétique évolutive, incluant des changements de génotype stx ; que le rapport souligne qu'il s'agit de la première épidémie d'E. coli producteurs de shiga-toxines non O157 liée à la consommation de camembert au lait cru, ce qui met en lumière la nécessité d'une surveillance des STEC incluant les « non O157 » ainsi que l'utilité de recommander de ne jamais donner de lait cru à un enfant de moins de trois ans ; que la société Réaux rapporte ainsi la preuve qu'en 2005 l'état des connaissances techniques et scientifiques ne lui permettait pas de déceler l'existence du défaut du camembert ingéré par [Q] [O] au moment où il a été mis en circulation ;

ET AUX MOTIFS ÉVENTUELLEMENT ADOPTÉS QUE sur l'exonération de responsabilité pour risque de développement, pour s'exonérer de cette responsabilité, la société Réaux met en avant le risque de développement, invoquant le fait que l'identification des séro-type de l'E. coli pathogènes n'était pas possible en 2005 ; qu'il résulte effectivement d'un bilan des connaissances relatives aux Escherichia coli producteurs de shiga-toxines (STEC) de l'AFSSA d'avril 2003 que si le danger des STEC et la possibilité de leur présence dans les laits de consommation et produits à base de lait notamment est connue à cette époque, les connaissances sur cet agent pathogène sont récentes et toujours en cours d'acquisition, et les méthodes d'analyse normalisées et utilisables en routine par les laboratoires sont manquantes pour contrôler les STEC, quel que soit le séro-type ; qu'une seule méthode est normalisée et ne sert qu'à identifier le séro-type O157 dans les aliments ; qu'il ressort par ailleurs des extraits de ce bilan de l'AFSSA produits aux débats par la laiterie défenderesse qu'effectivement, seule la souche E. coli O157 et les STEC qu'elle peut produire est étudiée, les données sur les autres sérogroupes (O26, O103, O111, O154...) étant quasiment inexistantes ; que des travaux sont en cours à cette époque pour développer des méthodes de détection de ces autres séro12 types et l'AFSSA préconise notamment de rechercher des méthodes de détection de référence des STEC, des gènes stx ou des autres séro-types ; que par ailleurs, dans un avis du 15 juillet 2008, soit 3 années après les faits, l'AFSSA fait le constat que le sérotype O157 est prédominant (dans 83

% des cas d'infection), probablement du fait d'une sous-estimation du nombre réel d'infections à STEC non O157, due à l'absence de stratégies d'isolement efficaces pour ces souches à ce jour ; qu'entre 1996 et 2006, 26 foyers de cas groupés de SHU ont été identifiés, 19 épisodes comprenaient au moins deux cas, parmi ces 26 foyers, une origine alimentaire commune a été identifiée pour trois d'entre eux : en 2004 un foyer [Établissement 1] (en provenance de fromage de chèvre), en 2005 un foyer [Établissement 1] (en provenance de viande de boeuf) et le cas de la présente procédure pour une infection à STEC O26 et O80 ; que ce dernier cas est donc le premier foyer identifié avec d'autres serotypes que O157 en France ; que dans la suite de cet avis, l'AFSSA dresse le bilan des méthodes disponibles pour détecter les E. coli producteurs de STEC le 1er décembre 2008 et indique notamment que s'il existe une méthode de référence pour détecter les souches E. coli O157 pathogènes, il n'y a aucune méthode de référence ou alternative validée disponible pour détecter les souches STEC pathogène non O157 ; qu'il en résulte qu'en 2008, et de plus fort en 2005, la détection des souches d'E. coli non O157 est balbutiante et qu'il n'y a aucune méthode pour détecter les souches pathogènes non O157 ; qu'en outre, l'InVS conclut que l'inspection de la laiterie-fromagerie Réaux n'a pas montré de déficience dans les pratiques d'hygiène au niveau de la fabrication, qu'un autocontrôle bactériologique était réalisé sur tous les lots de camemberts et qu'il était négatif pour la souche E. coli O157 ; que le rapport indique également qu'à l'époque, la contamination de fromages au lait cru était bien documentée pour l'E. coli O157 mais que s'agissant des études concernant les STEC non O157, ils n'étaient pas décrits comme pathogènes et des souches STEC O26 et O80 n'avaient jamais été isolées dans des fromages au lait cru (uniquement dans du lait cru et dans des fèces, c'est-à-dire de la matière fécale, de bovins) ; que par ailleurs, le rapport de l'InVS soulève la difficulté d'interprétation des résultats de recherches de STEC O26 du fait de la grande diversité génétique évolutive, avec acquisition ou perte des gènes stx, et met également en lumière le fait qu'à l'époque, le moyen d'identifier sources et modes de transmission des infections à STEC O26 n'est pas stabilisé ; que l'InVS conclut qu'il s'agit de la première épidémie d'E. coli producteurs de shiga-toxines non O157 et qu'elle met en lumière la nécessité d'une surveillance des STEC incluant les non O157 dans les aliments d'origine animale ; que l'institut indique également que cette épidémie a mis en évidence la nécessité de rappeler les mesures d'hygiène simples permettant d'éviter la transmission des STEC et notamment la recommandation de ne jamais donner de lait cru à un enfant de moins de trois ans ; qu'au vu de l'ensemble de ces éléments convergents sur l'état des connaissances techniques et scientifiques en 2005, et même encore en 2008, il y lieu de conclure que la laiterie-fromagerie Réaux ne pouvait pas déceler l'existence du défaut du camembert ingéré par [Q] [O] au moment où il été mis en circulation ; qu'en conséquence, la société Réaux doit être exonérée de sa responsabilité du fait du produit défectueux ;

1) ALORS QUE les juges du fond ont l'obligation de se prononcer sur l'ensemble des pièces versées aux débats ; qu'en l'espèce, les consorts [O] produisaient une étude dirigée par le docteur [I], publiée dans le Bulletin épidémiologique hebdomadaire du 6 décembre 1993, qui faisait état de 4 cas de syndromes hémolytique et urémique dus à des E. coli non O157 survenus dans une commune rural du Cher, pour lesquels la consommation de fromage au lait cru était la seule exposition à un risque de contamination commun (pièce n° 66-4, p. 222) ; qu'en se bornant à affirmer, pour en déduire que l'état des connaissances scientifiques en techniques en 2005 ne permettait de savoir qu'un camembert au lait cru était susceptible d'être contaminé par des E. coli non O156 producteurs de shigatoxines, qu'aux termes du rapport de 2007 de l'Institut national de veille sanitaire « la contamination de fromages au lait cru était bien documentée pour l'E. coli O157 mais que s'agissant des études concernant les STEC non O157, ils n'étaient pas décrits comme pathogènes » (jugement, p. 10, § 4), la cour d'appel, qui ne s'est pas expliqué sur l'étude du docteur [I] faisant état de contaminations par des E. coli non O157 producteurs de shigatoxine suite à l'ingestion de fromages au lait cru, a violé l'article 455 du code de procédure civile ;

2) ALORS QUE pour s'exonérer de sa responsabilité sans faute, le producteur d'un produit défectueux doit établir que l'état des connaissances scientifiques et techniques au jour de la mise en circulation du produit ne permettait pas de détecter le défaut ; que l'état des connaissances scientifiques et techniques doit être compris en son niveau le plus avancé ; qu'en conséquence, le producteur ne peut être exonéré de sa responsabilité lorsque des études font état ne serait-ce que de la possibilité que son produit présente un risque pour la sécurité, même si cela n'est pas encore certain ; qu'en l'espèce, la cour d'appel a relevé que dans son rapport établi en avril 2003, l'AFSSA indiquait que si le danger des E. coli producteurs de shigatoxines et la possibilité de leur présence dans les laits de consommation et produits à base de lait étaient connus, les données épidémiologiques disponibles concernaient presque exclusivement E. coli O157, pour lequel existait une méthode de détection agréée à laquelle pouvait se référer les laboratoires d'analyse, les données concernant les autres souches d'E. coli susceptibles de produire des shigatoxines étant quasi-inexistantes, faute de toute méthode de référence définie pour leur détection ; que, toujours selon les constatations de la cour d'appel, l'AFSSA

recommandait en conséquence de mettre en place de telles méthodes pour la recherche des souches d'E. coli non O157, et plus particulièrement E. coli O26, E. coli O103 et E. coli O111 ; qu'il s'en déduisait que si la possibilité d'une contamination des fromages au lait cru par une forme pathogène d'E. coli O26, ou de toute autre souche non O157, n'était pas établie avec certitude, elle était néanmoins regardée comme un risque probable dès 2003 ; qu'en retenant néanmoins que, faute de données suffisantes concernant les E. coli non O157, et l'absence de toute détection d'E. coli O26 producteurs de shigatoxines dans des fromages au lait cru, l'état des connaissances scientifiques et techniques en 2005 ne permettait pas de connaître la possible contamination du camembert au lait cru consommé par [Q] [O] par E. coli O26, la cour d'appel, qui n'a pas tiré les conséquences légales de ses propres constatations, a violé l'article 1386-11, devenu l'article 1245, du code civil ;

3) ALORS QUE le producteur d'un produit défectueux n'est pas exonéré de sa responsabilité sans faute lorsque l'état des connaissances scientifiques et techniques au jour de la commercialisation du produit permettait de savoir qu'il pouvait être défectueux, quand bien même il était impossible de vérifier si tel était effectivement le cas ; qu'en retenant, pour exonérer la société [Personne physico-morale 1] de sa responsabilité sans faute, qu'il n'existait en 2005 aucune méthode de référence validée pour détecter E. coli O26, notamment en raison de sa grande évolutivité génétique, quand l'impossibilité pour la société de savoir si son fromage était effectivement contaminé par cette bactérie n'était pas de nature à la libérer de sa responsabilité en présence d'études concluant à la possibilité d'une telle contamination, la cour d'appel, qui s'est fondée sur des motifs impropres à exonérer le producteur de sa responsabilité sans faute, a privé son arrêt de base légale au regard de l'article 1386-11, devenu l'article 1245-10, du code civil ;

4) ALORS, en toute hypothèse, QUE pour s'exonérer de sa responsabilité sans faute, le producteur d'un produit défectueux doit établir que l'état des connaissances scientifiques et techniques au jour de la mise en circulation du produit ne permettait pas de détecter le défaut ; qu'en l'espèce, les consorts [O] faisaient valoir qu'outre l'analyse sérologique et la recherche de gènes propres à chaque souche d'E. coli, il existait une troisième méthode pour vérifier la toxicité des aliments, par recherche des gènes de virulence communs à tous les E. coli producteurs de shigatoxines ; que si cette méthode ne permettait pas d'identifier précisément quelles souches étaient présentes dans les aliments, une telle identification n'était pas nécessaire pour détecter le défaut affectant le fromage dans la mesure où elle permettait de déterminer si une souche d'E. coli pathogène, quelle qu'elle soit, s'y trouvait ; qu'en retenant, pour en déduire que l'état des connaissances scientifiques et techniques en 2005 ne permettait pas de déceler le défaut affectant le camembert consommé par [Q] [O], qu'il n'existait aucune méthode agréée pour détecter E. coli O26, notamment en raison de difficultés d'interprétation liées à sa grande diversité génétique évolutive, sans rechercher si la méthode de détection par recherche des gènes de virulence communs aurait permis de détecter la toxicité du fromage indépendamment de toute identification précise de la ou des souches bactériennes à l'origine de cette toxicité, et donc de connaître le défaut du produit, la cour d'appel a privé sa décision de base légale au regard de l'article 1386-11, devenu l'article 1245-10, du code civil.

Décision attaquée

Cour d'appel de Versailles 03
11 avril 2019 (n°17/07520)

Les dates clés

- Cour de cassation Première chambre civile 05-05-2021
- Cour d'appel de Versailles 03 11-04-2019