

II

(Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication n'est pas obligatoire)

DÉCISIONS

COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 29 mars 2006

déclarant une opération de concentration compatible avec le marché commun et le fonctionnement de l'accord EEE

(Affaire COMP/M.3975 — Cargill/Degussa)

[notifiée sous le numéro C(2006) 1034]

(Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi.)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2007/783/CE)

Le 29 mars 2006, la Commission a adopté une décision dans une affaire de concentration en vertu du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil du 20 janvier 2004 relatif au contrôle des concentrations entre entreprises ⁽¹⁾, et notamment de son article 8, paragraphe 1. Une version non confidentielle du texte intégral de la décision dans la langue faisant foi se trouve sur le site internet de la direction générale de la concurrence, à l'adresse suivante: http://ec.europa.eu/comm/competition/index_en.html

I. RÉSUMÉ

- (1) Le 21 octobre 2005, la Commission a reçu notification d'un projet de concentration au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil relatif au contrôle des concentrations entre entreprises («règlement sur les concentrations»).
- (2) Après avoir examiné la notification, la Commission a conclu que l'opération notifiée relevait du règlement sur les concentrations.
- (3) Le 23 novembre 2005, les parties ont soumis des engagements à la Commission. Le 14 décembre 2005, la Commission a conclu que, même en tenant compte des engagements présentés, la concentration soulevait des doutes sérieux quant à sa compatibilité avec le marché commun et a par conséquent décidé d'engager une procédure en vertu de l'article 6, paragraphe 1, point c), du règlement sur les concentrations.
- (4) À l'issue d'une enquête approfondie, la Commission est toutefois parvenue à la conclusion que l'opération notifiée ne posait pas de problèmes en termes de compatibilité avec le marché commun. Il a donc été proposé de

l'autoriser conformément à l'article 8, paragraphe 1, du règlement sur les concentrations.

II. LES PARTIES ET L'OPÉRATION EN CAUSE

- (5) Cargill est une société privée basée aux États-Unis qui produit et vend des produits agricoles de base, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et propose des services financiers agricoles dans le monde entier. DFI est une société allemande qui produit des ingrédients alimentaires. Elle appartient actuellement à Degussa AG dont les principaux actionnaires sont RAG et E.ON. Ses deux principales branches d'activité sont «DFI Texturant Systems» et «DFI Flavours». L'opération consiste en l'acquisition de la totalité des parts de DFI actuellement détenues par Degussa AG.

III. CONCENTRATION DE DIMENSION COMMUNAUTAIRE

- (6) L'opération proposée consiste en l'acquisition, par Cargill, du contrôle de l'ensemble de DFI au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 1^{er}, paragraphe 3, du règlement sur les concentrations.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV. MARCHÉS DE PRODUITS EN CAUSE

- (7) En l'espèce, l'enquête de la Commission a essentiellement porté sur les marchés de la *lécithine fluide non génétiquement modifiée* et de la *lécithine déshuilée non génétiquement modifiée* (1). Les autres marchés affectés étaient ceux de la *lécithine génétiquement modifiée*, de la *pectine* et des huiles de graines brutes (2).

1. Les différents marchés de la lécithine

- (8) La lécithine est un ingrédient alimentaire qui, en tant qu'«émulsifiant», est utilisé pour stabiliser des émulsions, c'est-à-dire un mélange de substances hydrophiles (par exemple de l'eau) et hydrophobes (par exemple de l'huile). La lécithine est essentiellement utilisée dans les denrées alimentaires et dans les aliments pour animaux, mais aussi dans les produits cosmétiques, pharmaceutiques et industriels (comme les herbicides et le cuir). Bien qu'elle représente généralement moins de 1 % du total des coûts de production, elle est souvent indispensable au processus industriel des utilisateurs finaux et peut radicalement modifier la qualité des produits finis.

- (9) La lécithine est un sous-produit du processus de broyage de graines oléagineuses, en général de graines de soja: l'essentiel de la lécithine commercialisée sur le marché est extraite d'huile de soja (95 %), les autres sources comme le colza et le tournesol restant marginales. La lécithine représente moins de 1 % du contenu en volume et largement moins de 5 % du contenu en valeur d'une graine de soja.

a) *La lécithine et les émulsifiants synthétiques n'appartiennent pas au même marché de produits*

- (10) Les émulsifiants peuvent être classés en *émulsifiants naturels* (comme la lécithine) et en *émulsifiants synthétiques* (comme les mono- et diglycérides). Alors que les uns sont extraits de graines oléagineuses, les autres sont obtenus artificiellement par réactions chimiques. L'enquête de la Commission a révélé que les deux types d'émulsifiants n'appartenaient pas au même marché de produit, essentiellement pour les raisons ci-après.

- (11) Du point de vue de la demande, l'étude du marché a montré que la lécithine et les émulsifiants synthétiques n'étaient pas interchangeable à la fois pour des raisons techniques et des raisons de qualité. Cette constatation s'applique aux fabricants de denrées alimentaires comme aux fabricants d'aliments pour animaux. Pratiquement aucun utilisateur de lécithine non génétiquement modifiée ne s'est tourné vers les émulsifiants synthétiques par le passé, bien que les prix de la lécithine non génétiquement modifiée aient doublé sur les deux dernières années et la vaste majorité d'entre eux ne s'orienteraient pas vers les émulsifiants synthétiques même si le prix de la lécithine venait à augmenter de 10 % à l'avenir.

b) *La lécithine génétiquement modifiée et la lécithine non génétiquement modifiée doivent faire l'objet d'une appréciation distincte*

- (12) L'analyse du marché a aussi révélé que la lécithine génétiquement modifiée et la lécithine non génétiquement modifiée constituaient des marchés distincts en Europe. En effet, les consommateurs européens (contrairement à ceux d'autres régions du monde) marquent une ferme opposition aux produits génétiquement modifiés, ce qui a amené l'Union européenne à adopter plusieurs règle-

ments imposant un étiquetage et une traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et de leurs ingrédients génétiquement modifiés à partir de 2004 (1). En conséquence, la lécithine ne peut être exemptée de l'obligation d'étiquetage que s'il existe un processus de certification («chaîne de contrôle») qui englobe l'ensemble de la chaîne de production et de distribution, prouvant que le soja dont elle est extraite n'est pas génétiquement modifié et que les matières premières des produits intermédiaires et finis ont été tenues à l'écart de tout organisme génétiquement modifié lors de la plantation, de la récolte, du stockage, de la transformation et de la distribution.

- (13) Du point de vue de l'offre, les coûts de production de la lécithine non génétiquement modifiée sont nettement supérieurs à ceux de la lécithine génétiquement modifiée. En réalité, la chaîne logistique de la lécithine non génétiquement modifiée diffère de celle de la lécithine génétiquement modifiée, si bien que leurs prix sont sensiblement différents.

c) *La lécithine fluide, la lécithine déshuilée et la lécithine fractionnée doivent faire l'objet d'une appréciation distincte*

- (14) La Commission a aussi constaté que l'on pouvait distinguer différents types ou catégories de lécithine dans la mesure où la lécithine fluide (c'est-à-dire le produit de base) peut encore être raffinée par extraction de l'huile résiduelle ou par fractionnement, ce qui donne respectivement de la lécithine «déshuilée» ou de la lécithine «fractionnée» (2). Cargill ne produit pas de lécithine fractionnée. L'analyse du marché a mis en évidence plusieurs éléments qui plaident en faveur d'une distinction entre lécithine fluide, lécithine déshuilée et lécithine fractionnée.

- (15) Presque tous les utilisateurs ont déclaré qu'ils ne pouvaient passer de la lécithine fluide à la lécithine déshuilée et vice-versa, car chaque type de lécithine répond à des besoins très spécifiques (goût, traitement, etc.) et résulte d'un processus de production qui lui est propre. Du point de vue de l'offre, la production de lécithine déshuilée et de lécithine fractionnée nécessite des installations de production supplémentaires, des investissements conséquents et un savoir-faire différent.

2. Pectine

- (16) Les activités des parties se rejoignent également dans le domaine de la production de pectine, laquelle est utilisée pour gélatiniser, stabiliser et gélifier les produits. La Commission a envisagé de différencier davantage les types de pectine (par exemple en dissociant les pectines de pommes et d'agrumes ou les pectines en fonction de leur teneur en méthoxyle), mais la question de la définition du marché a finalement pu rester ouverte dans la mesure où, quelle que soit cette définition, l'opération n'entraverait pas la concurrence.

(1) Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (JO L 268 du 18.10.2003, p. 1) et règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE (JO L 268 du 18.10.2003, p. 24).

(2) Il existe aussi certaines formes de «lécithines spéciales» modifiées/adaptées aux exigences des utilisateurs, mais elles ne représentent qu'une part négligeable du marché.

V. MARCHÉS GÉOGRAPHIQUES EN CAUSE

1. Lécithine

- (17) La Commission est parvenue à la conclusion que, pour la *lécithine non génétiquement modifiée* au moins, les marchés s'étendaient à l'EEE.
- (18) En effet, la nette préférence des acheteurs européens pour les produits non génétiquement modifiés, qui ne se marque qu'en Europe, fait que les conditions du marché y sont différentes. L'EEE représente 80 % du total des ventes de *lécithine non génétiquement modifiée* contre 45 % seulement des ventes mondiales de *lécithine génétiquement modifiée*. De plus, les clients ne s'approvisionnent que rarement directement auprès de fournisseurs non européens, et ce non seulement parce que le transport est un facteur de coût important, mais aussi parce que le respect des délais de livraison ainsi que le support technique et le savoir-faire en matière de production sont essentiels pour la plupart d'entre eux. La structure de la demande en *lécithine* diffère donc considérablement dans l'EEE et dans le reste du monde.
- (19) S'agissant des marchés de la *lécithine génétiquement modifiée* (fluide et déshuilée), bien que certains éléments semblent plaider en faveur d'un marché mondial (ainsi, les obligations réglementaires ne diffèrent pas beaucoup à travers le monde), la Commission a pu, aux fins de la présente décision, laisser ouverte la question de la définition exacte du marché géographique.

2. Pectine

- (20) Bien que l'étude du marché semble indiquer que l'étendue géographique des marchés pourrait se limiter à l'EEE, la question de la définition exacte du marché géographique a pu rester ouverte, car aucune délimitation ne pose problème en termes de concurrence.

VI. APPRÉCIATION

1. Lécithine fluide non génétiquement modifiée

- (21) En ce qui concerne le marché EEE de la *lécithine fluide non génétiquement modifiée*, les résultats de l'analyse approfondie du marché ont permis de lever les doutes sérieux quant à la compatibilité de l'opération envisagée avec le marché commun.
- (22) L'enquête a révélé que la part de marché réelle des parties ([30-40] %) est inférieure aux estimations des parties elles-mêmes ([40-50] %) et a confirmé que la pression exercée par les autres concurrents est suffisamment forte pour limiter efficacement la position des parties sur ce marché. En effet, la part de marché détenue par DFI et Solae, concurrents de Cargill, est en constante et forte augmentation. Les distributeurs bien implantés d'ingrédients alimentaires que sont Nore Ingredients (part de marché de [5-15] %) ou Helm AG (part de marché de [0-10] %) n'ont pas été les seuls à réussir à gagner des parts de marché. Des concurrents brésiliens et indiens sont, depuis peu, devenus une alternative plus

crédible aux yeux des clients européens, bon nombre d'entre eux disposant d'un accès direct à la matière première de la *lécithine fluide non génétiquement modifiée* (contrairement à Cargill et à Degussa). Aujourd'hui, plusieurs grands fabricants de denrées alimentaires/chocolat s'approvisionnent déjà directement auprès de producteurs brésiliens. Les principaux producteurs brésiliens ont démontré qu'ils étaient capables de mettre en place leurs propres réseaux logistiques et de distribution en Europe et de concurrencer directement des acteurs bien implantés tels que l'entité issue de la concentration et Solae.

- (23) La forte hausse des prix et les marges attractives de la *lécithine fluide non génétiquement modifiée* sont autant de facteurs supplémentaires incitant les producteurs brésiliens et indiens à livrer une concurrence plus agressive sur le marché européen. Les principaux concurrents au niveau de l'EEE (Cargill, DFI, Solae) se procurant la quasi-totalité de leurs matières premières non génétiquement modifiées auprès de concurrents brésiliens réels ou du moins potentiels, l'environnement concurrentiel actuel sur le marché de la *lécithine fluide non génétiquement modifiée* ne devrait pas connaître de changement de nature à entraver de manière significative la concurrence.
- (24) L'analyse du marché réalisée par la Commission a également montré que la concentration ne produira pas d'effets coordonnés de nature à entraver la concurrence. Cela n'est pas uniquement dû à l'asymétrie des parts de marché des deux principaux acteurs après la concentration. Les résultats de l'étude du marché indiquent aussi clairement que le marché de la *lécithine fluide non génétiquement modifiée* ne peut pas être considéré comme transparent. En effet, le prix de la *lécithine non génétiquement modifiée* est négocié individuellement entre le fournisseur et ses clients, sans qu'aucune liste de prix ne soit disponible. Par conséquent, les prix de la *lécithine fluide* varient considérablement en fonction des différents clients, même de taille comparable.

2. Lécithine déshuilée non génétiquement modifiée

- (25) L'enquête de la Commission a essentiellement porté sur le marché de la *lécithine déshuilée non génétiquement modifiée* dont les parties détiennent une part cumulée particulièrement importante. Toutefois, alors que la notification ne faisait état que de trois acteurs, l'enquête approfondie a révélé qu'un certain nombre de nouveaux fournisseurs ont déjà accédé ou sont sur le point d'accéder à ce marché, ce qui limite effectivement la capacité des parties à agir indépendamment de leurs concurrents.
- (26) L'analyse du marché a confirmé que, en 2005, DFI était encore le principal fournisseur de *lécithine déshuilée non génétiquement modifiée*, avec une part de marché de [50-60] %. Si l'on y ajoute la part de marché de [0-10] % détenue par Cargill en 2005, l'entité issue de la concentration détiendrait [60-70] % du marché EEE de la *lécithine non génétiquement modifiée*.

- (27) L'enquête a également fait apparaître que Cargill occupait une position relativement faible sur le marché de la lécithine déshuilée et que sa disparition en tant que concurrent ne changerait pas de manière radicale la structure concurrentielle actuelle du marché. En effet, contrairement à ses principaux concurrents, Cargill ne possède pas d'unité de production de lécithine déshuilée et fait produire cette dernière dans une usine de l'Arkansas, aux États-Unis. Cette usine dispose de capacités relativement limitées qui n'ont pas pu être utilisées en raison de graves problèmes techniques. De plus, l'étude du marché a révélé que la stratégie de «bas prix» pratiquée par Cargill pour entrer sur le marché de la lécithine déshuilée non génétiquement modifiée ne pouvait s'inscrire dans la durée, étant donné la hausse spectaculaire des coûts de la matière première (lécithine fluide non génétiquement modifiée).
- (28) L'enquête a aussi révélé que de nouveaux fournisseurs de lécithine déshuilée non génétiquement modifiée, d'une envergure suffisante, étaient déjà entrés sur le marché ou y entreraient probablement sous peu. La plupart de ces fournisseurs (par exemple, Berg & Schmidt/Sternchemie, Ruchi et Matlani) disposent déjà de leurs propres chaînes de déshuilage, tandis que d'autres les mettront en service l'an prochain (SG Lecitinas, par exemple). L'importance des nouvelles capacités de déshuilage mises en place montre que les fournisseurs indiens et sud-américains sont fermement résolus à entrer sur le marché européen. Les capacités de production nouvellement disponibles pour la lécithine déshuilée non génétiquement modifiée seront supérieures au volume de l'ensemble du marché EEE.
- (29) L'arrivée d'un nombre relativement élevé d'entreprises montre que les obstacles à l'entrée sur le marché de la lécithine déshuilée, bien que nombreux, ne sont pas insurmontables. S'il est vrai que la lécithine déshuilée n'est pas un «produit de base» et que sa production nécessite une technologie et un savoir-faire particuliers, les concurrents ont confirmé que cette technologie était disponible sur le marché (via des sociétés d'ingénierie, par exemple) et qu'ils étaient en mesure de produire de la lécithine déshuilée non génétiquement modifiée d'une qualité comparable à celle proposée par les leaders du marché. Par ailleurs, le fait que de nombreux clients de l'industrie alimentaire exigent une présence européenne de leur fournisseur ne constitue pas un obstacle majeur pour ces concurrents, la plupart d'entre eux travaillant en collaboration avec des distributeurs européens bien implantés, qui peuvent leur apporter les informations nécessaires concernant les clients et leurs besoins spécifiques. De nombreux clients ont de fait confirmé qu'ils s'intéressaient aux nouvelles sources d'approvisionnement en lécithine déshuilée non génétiquement modifiée.

3. Marchés de la lécithine génétiquement modifiée

- (30) L'analyse du marché n'a pas confirmé l'existence de problèmes de concurrence sur les marchés de la lécithine génétiquement modifiée. S'agissant de la *lécithine fluide*, même dans l'hypothèse de marchés européens, ADM

restera manifestement le numéro un du marché avec une part de [40-50] %, suivie des parties, de Solae et de divers petits concurrents. Cela permet de supposer que la nouvelle entité ne disposerait que d'une marge de manœuvre limitée pour augmenter les prix de manière unilatérale ou entraver la concurrence d'une quelconque manière. De plus, Cargill n'axe pas sa stratégie marketing sur les marchés de la lécithine génétiquement modifiée. Pour ce qui est du risque que la concentration entraîne une coordination des comportements, la Commission estime qu'un tel risque est négligeable, essentiellement pour les raisons qui s'appliquent aussi à la lécithine fluide non génétiquement modifiée (absence de transparence des prix, asymétrie des parts de marché, etc.). S'agissant de la lécithine *déshuilée* génétiquement modifiée, Solae détiendrait [50-60] % du marché européen, suivie de DFI, dont la part de marché augmenterait toutefois légèrement en raison de l'apport de Cargill. Le marché compte plusieurs autres concurrents (ADM, par exemple). Il y a donc très peu de chevauchement d'activités sur les marchés de la lécithine déshuilée génétiquement modifiée.

4. Pectine

- (31) Le cumul des parts de marché des parties en ce qui concerne la pectine n'excède pas 25 %, ni à l'échelle mondiale ni à l'échelle de l'EEE, avec un accroissement très limité. La position du leader du marché, CP Kelco, et de l'actuel numéro 2 (Danisco) ne sera pas affectée par la concentration. Cette conclusion resterait inchangée même si d'autres marchés venaient à être distingués (marchés mondiaux, marchés des pectines de pommes/d'agrumes ou marchés des pectines différenciées selon leur teneur en méthoxyle), car la position de Cargill sur ces marchés serait encore plus faible.

5. Effets sur le plan vertical (huiles de graines brutes)

- (32) Bien que l'opération envisagée puisse, techniquement, avoir des répercussions verticales sur le marché — si l'on se fonde sur la définition hypothétique d'un marché d'amont de l'huile de soja brute au sein de l'EEE, cette situation n'est pas pour autant source de préoccupation. La principale raison en est que DFI et Cargill achètent de la lécithine fluide non génétiquement modifiée prête à l'emploi auprès de tierces parties et ne produisent pas leurs matières premières non génétiquement modifiées.

VII. CONCLUSION

- (33) La décision en vient donc à la conclusion que le projet de concentration n'entravera pas de manière significative une concurrence effective au sein du marché commun ou d'une partie substantielle de celui-ci.
- (34) En conséquence, elle déclare la concentration compatible avec le marché commun et l'accord EEE, conformément à l'article 2, paragraphe 2, et à l'article 8, paragraphe 1, du règlement sur les concentrations, ainsi qu'à l'article 57 de l'accord EEE.