



Filière viande bovine

Restauration collective en gestion directe :
favoriser l'approvisionnement
local et de qualité

SOMMAIRE

1. Appropriiez-vous les concepts propres à la filière
2. Connaissez votre besoin
3. Informez-vous sur l'offre disponible
4. Identifiez les leviers d'action
5. Définissez votre cahier des charges
6. Consultez les entreprises
7. Suivez la mise en œuvre du marché
8. Impliquez les acteurs





1. Appropriiez-vous les concepts propres à la filière

Sont susceptibles d'être abordés dans le cadre de vos échanges avec les professionnels du secteur les concepts suivants :

✓ Vache allaitante et vache laitière

Les vaches de race allaitante ou race à viande sont des vaches destinées exclusivement à la production de viande. Elles ne sont donc pas soumises à la traite : elles allaitent leurs veaux. Parmi les races à viandes, on trouve par exemple la Charolaise, la Blonde d'Aquitaine, ou la Limousine.

Au contraire, les vaches de race laitière sont élevées pour la production de lait, mais fournissent également de la viande une fois abattues et via la production de veaux. Elles sont séparées de leurs veaux à la naissance car leur lait est traité pour la consommation humaine. La prim'Holstein est la race laitière la plus répandue en France. Il existe aussi des races mixtes élevées à la fois pour le lait et la viande.

✓ Bœuf

Mâle adulte âgé de plus de 12 mois castré.
www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf

✓ Veau

Bovin mâle ou femelle de moins de 8 mois.
www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf

✓ Très jeune bovin

Bovin mâle ou femelle entre 8 et 12 mois.
www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf

✓ Jeune bovin

Bovin mâle âgé de 12 à 24 mois.
www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf

✓ Génisse

Bovin femelle âgée de plus de 12 mois qui n'a pas vêlé. La génisse devient une vache dès son premier veau.

✓ Vache de réforme

Vache en fin de carrière de production laitière et/ou de reproduction de veaux.

✓ Race à viande /race à lait et part dans la consommation de viande bovine

Le cheptel français est composé à 66 % de bovins de race à viande ou croisés et à 34 % de bovins de race laitière. L'offre française en viande bovine (hors production de veaux) se décompose en 66 % de race allaitante ou mixte et en 34 % de race laitière. Lorsque l'on intègre les importations de viande, composées à 80 % de race laitière, les proportions s'équilibrent en 56 % de race allaitante ou mixte pour 44 % de race laitière.

Essentiel de la filière bovine 2015

www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf

✓ Proportion des volumes de consommation de viande par typologie de bovins (bœuf, vache de réforme, génisse, jeune bovin, broutard, etc...)

Chiffres clés Bovins 2015

www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf



✓ Conformation et niveau d'engraissement

Au niveau européen, le classement des carcasses se fait selon deux critères :

- la conformation : s'attache à l'aspect extérieur de la carcasse pour en appréhender la masse musculaire. Elle est liée à la race de l'animal 5 classes sont définies, par ordre décroissant : E (excellent), U, R, O, P (médiocre).
- L'état d'engraissement : critère lié à la conduite d'élevage et à la précocité des animaux. 5 classes sont définies, par ordre croissant de niveau d'engraissement : 1 (presque pas de graisse), 2, 3, 4, 5 (toute la carcasse est recouverte de graisse).

La combinaison de ces deux critères permet une gradation de la valeur commerciale de la carcasse.

Document IDELE (2007)

www.interbev.fr/wp-content/uploads/2014/07/qualite_carcasse_v viande_bovin_2008-p.pdf

✓ Équilibre matière

C'est un mode de consommation des viandes prôné à des fins budgétaires : toutes les parties de la carcasse (quartiers arrière rassemblant les morceaux considérés comme les plus nobles, à cuisson rapide, destinés notamment aux grillades et aux rôtis et les quartiers avant, à cuisson lente, braisée ou bouillie) sont valorisées et consommées à tour de rôle.

La mise en place de ce mode de consommation permet, en optimisant les coûts d'achat matière et en réduisant le gaspillage alimentaire, d'introduire des viandes éventuellement plus chères en alternance avec des pièces moins recherchées et donc moins coûteuses.

Ce mode de fonctionnement et de consommation permet donc de jouer sur la complémentarité des demandes des différents circuits pour valoriser l'ensemble de l'offre aussi bien en terme de types d'animaux (équilibre qualitatif offre/demande) qu'en terme de pièces (équilibre matière).

✓ Achat de bêtes « à l'équilibre »

Achat de bêtes sur pied avec prestation de découpe et livraison sous vide à destination des professionnels.

✓ Qualité organoleptique

Les qualités organoleptiques des viandes, notamment bovines, regroupent les propriétés sensorielles à l'origine des sensations de plaisir associées à leur consommation. Ce sont la couleur, la flaveur (ensemble complexe de sensations perçues par le goût et l'odorat lorsque le morceau de viande est en bouche), la jutosité et la tendreté.

www.la-viande.fr/cuisine-achat/qualites-organoleptiques-viande

✓ Maturation

Processus d'affinage de la viande permettant d'obtenir une viande plus tendre et plus goûteuse et donc d'améliorer les qualités organoleptiques et gustatives de la viande : saveur, tendreté, etc. La maturation concerne essentiellement les pièces à griller et à rôtir (morceaux arrière).

www.la-viande.fr/cuisine-achat/voir-gouter-saliver-macher/maturation-muscle-viande

Définition de la maturation par l'idele :

www.interbev.fr/wp-content/uploads/2014/07/qualite_carcasse_v viande_bovin_2008-p.pdf (2007 - page 44)



2. Connaissez votre besoin

Se référer à la **fiche méthodologique** « *Connaître son besoin* ».

3. Informez-vous sur l'offre disponible

Cette fiche a pour objet de fournir la liste des principaux acteurs et des principales sources d'information susceptibles de répondre de manière concrète et opérationnelle à vos questions au sujet des achats de viande bovine.

↳ Identifiez les acteurs institutionnels

FranceAgriMer : Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer
www.franceagrimer.fr

INAO : Institut national de l'origine et de la qualité
<http://www.inao.gouv.fr>

Agence bio : agence française pour la promotion et le développement de l'agriculture biologique
<http://www.agencebio.org>

↳ Identifiez les organisations professionnelles

IDELE : Institut de l'élevage
<http://idele.fr>

CULTURE VIANDE : Syndicat des principales entreprises françaises des viandes (abattage-découpe-transformation) du secteur de la viande bovine, ovine et porcine en France
www.cultureviande.fr/culture_viande

FNICGV : Fédération des industriels et des commerçants de la viande
www.fnicgv.com

INTERBEV : Organisation interprofessionnelle pour le bétail et la viande
www.interbev.fr

INTERBEV en région (voir tableau page suivante) :
www.interbev.fr/interbev/comites-regionaux

COOP DE FRANCE Pôle animal : syndicat national d'entreprises, Coop de France est la représentation unifiée des coopératives agricoles, agroalimentaires et agro-industrielles.
www.poleanimal@coopdefrance.coop

Les interprofessions dans les DOM (voir tableau page suivante)

CFBTC : Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs
www.boucherie-france.org

CIV : Centre d'information des viandes
www.civ-viande.org

COOBOF : Coopérative de boucheries
La **COOBOF** est l'organisation professionnelle fédérant les groupements et coopératives de bouchers charcutiers de toutes tailles et aux activités diverses.
www.coobof.org
www.interbev.fr/interbev/organisations-nationales

FIL ROUGE : fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge, IGP et AOC
<http://www.label-viande.com>



Interbev en région

Filière viande bovine / veau / agneau (Interbev)				Appui régional pouvant être apporté aux services des achats de l'état						
Région	Nom du contact principal (réfèrent RHD)	Coordonnées tél + mail	VOLUME de viande de BŒUF produite dans la région en TEC (tonnes équivalent carcasse/abattage)	VOLUME de viande de VEAU produite dans la région en TEC (tonnes équivalent carcasse/abattage)	VOLUME de viande D'AGNEAU produite dans la région en TEC (tonnes équivalent carcasse/abattage)	Connaissance de la filière	Connaissance du territoire	Identification des fournisseurs pouvant fournir en RHD	Accompagnement technique des acheteurs	Mise en place de formations terrain
ALSACE	Lucien SIMLER	Tél. : 03 88 19 17 76	13 000	1 000	696	X	X	X		
AQUITAINE	Myriam EYMARD	Tél. : 05 57 85 40 10 interbevaquitaine@orange.fr	24 000	30 000	3 000	X	X	X	X	X
AUVERGNE	Luc BATAILLE	Tél. : 04 73 28 77 81 interbev.auvergne@orange.fr	53 300	3 963	1 528	X	X	X		
BRETAGNE	Emmanuelle DUPONT	Tél. : 02 99 32 08 98 interbovi-bretagne@wanadoo.fr	256 000	66 000	X	X	X	X	X	X
BOURGOGNE	Isabelle TISSERAND	Tél. : 03 80 48 43 21 et 06 87 96 23 94 interbev.bourgogne@interbevbουργogne.fr	90 400	2 756	1 777	X	X	X		
CHAMPAGNE ARDENNES	Sophie SCEMAMA	Tél. : 03 26 64 96 84 - 06 71 62 72 47 s.schemama@interbev-champagneardenne.fr	47 000	800	7 564	X	X			
CENTRE	Chloé SERRE	Tél. : 02 38 71 90 53 - 06 32 36 83 39	7 070	652	426	X	X		X	X
ILE DE FRANCE	Thierry GIBILARO	Tél. : 01 44 87 44 71	1 600	100	2 000	X	X	X	X	X
LANGUEDOC-ROUSSILLON	Jean-Pierre LASGOUZES	Tél. : 06 19 50 13 69 interbev.fr@gmail.com	23 700	X	4 500	X	X	X	X	
LIMOUSIN	Xavier NICOLLE	Tél. : 05 55 10 38 17 x.nicolle@interbev-limousin.fr	50 500	14 700	5 900	X	X	X	X	X
LORRAINE	Jean Luc CLAIRE	Tél. : 03 83 96 68 04 jean-luc.claire@allbev.fr	81 000	1 365	3 240	X	X	X	X	X
FRANCHE-COMTE	Claude CORNU	Tél. : 03 81 54 71 60 accueil@crtel-bevfranc.com	33 000	2 500	1 200	X	X	X	X	X



Filière viande bœuf / veau / agneau (Interbev)					Appui régional pouvant être apporté aux services des achats de l'état					
Région	Nom du contact principal (réfèrent RHD)	Coordonnées tél + mail	Volume de viande de BŒUF produite dans la région en TEC (tonnes équivalent carcasse/abattage)	Volume de viande de VEAU produite dans la région en TEC (tonnes équivalent carcasse/abattage)	Volume de viande D'AGNEAU produite dans la région en TEC (tonnes équivalent carcasse/abattage)	Connaissance de la filière	Connaissance du territoire	Identification des fournisseurs pouvant fournir en RHD	Accompagnement technique des acheteurs	Mise en place de formations terrain
NORD-PICARDIE	Jean-Jacques HENGUELLE	Tél. : 03 21 15 24 70 interviandes5962@nordnet.fr	12 550	455	20	X	X	X	X	X
NORMANDIE	Yves QUILICHINI	Tél. : 02 31 77 16 98 yves.quilichini@cirviande.asso.fr	130 000	10 000	1 000	X	X	X	X	X
MID-PYRENEES	Karen STATKIEWICZ	Tél. : 05 61 75 29 41 - 06 82 35 17 90 kstatkiewicz.interbevmp@orange.fr	70 000	20 000	21 000	X	X	X	X	X
PAYS DE LA LOIRE	Philippe TESSERAU	Tél. : 02 41 60 30 91 p.tesserau@boviloire.com	240 000	15 000	1 800	X	X	X	X	X
POITOU-CHARENTES	Anne-Claire AUGEREAU	Tél. : 05 49 77 16 59	58 400	2 600	15 800	X	X	X	X	X
PACA / CORSE	Ségolène DUFFY	Tél. : 04 92 72 28 80 - 06 72 71 98 77 pacabev@wanadoo.fr	2 350	270	5 800	X	X	X	X	X
RHONE-ALPES	Par intérim Romain KJAN (recrutement en cours)	04 72 72 49 01 interbev.ra@agrapole.fr	58 800	11 500	5 000	X	X	X	X	X
TOTAL			1 252 670	183 661	82 251					

**Les interprofessions dans les DOM**

Région	Interprofession	Coordonnées tél + mail
GUADELOUPE	IGUAVIE Interprofession Guadeloupéenne de la Viande et de l'Élevage	nr
GUYANE	INTERVIG Interprofession Elevage de Guyane	11 Maison des entreprises, PAE Dégrad des Cannes, 97354 Rémire-Montjoly
MARTINIQUE	A.M.I.V. Association Martiniquaise Interprofessionnelle de Viande	rue Case Nègre, 97232 LE LAMENTIN 05 96 51 00 22
MAYOTTE	nr	nr
LA RÉUNION	ARIBEV Association Réunionnaise Interprofessionnelle pour le Bétail et les Viandes	9 Allée de la Forêt, 97400 SAINT-DENIS lh.ribola@aribev.fr 0262 30 38 52



✔ Maîtrisez la décomposition de la filière de production

✔ Les éleveurs

Ils peuvent être spécialisés dans l'élevage de vaches allaitantes ou producteurs laitiers ou avoir d'autres activités agricoles en parallèle (cultures céréalières, autres élevages,...). Majoritairement les éleveurs vont produire l'alimentation de l'élevage à partir de leurs surfaces en herbe (pâturage et/ou fauchage) ou à partir de leurs surfaces cultivées (maïs, luzerne, blé...) et acheter des compléments à des fabricants d'alimentation animale (soja). Les élevages bovins valorisent près de la moitié des terres agricoles nationales en surfaces fourragères (herbe, maïs...) et céréales auto-consommées.

En France, 64 % des élevages bovins allaitants sont naisseurs, 19 % sont naisseurs-engraisseurs. 9 % sont engraisseurs spécialisés et % sont producteurs de veaux lourds ou veaux élevés sous la mère.

✔ Les groupements de producteurs (ou organisations de producteurs)

Les éleveurs peuvent adhérer à un groupement de producteurs qui d'une part apporte conseil et appui technique et d'autre part peut commercialiser les animaux produits en les vendant aux abattoirs.

✔ Les négociants

Le négoce s'effectue sous la forme soit d'achat direct à la ferme, soit d'achat sur les marchés au cadran. Les négociants représentent un intermédiaire incontournable pour ce qui concerne la commercialisation des bovins, des veaux ainsi que des animaux exportés.

✔ Les entreprises d'abattage-découpe

Les abattoirs peuvent appartenir à des coopératives, à des entreprises privées indépendantes des producteurs ou à des entreprises liées à la grande distribution. Dans toutes les régions de France, il est possible de trouver en outre des « abattoirs publics » ou « pres-

tataires de service » qui vont abattre des animaux pour le compte de leurs propriétaires. Ce type de prestation est, par exemple, utilisé par les éleveurs pratiquant la vente directe ou bien par des artisans bouchers.

Les abattoirs sont situés à proximité immédiate des zones d'élevage si bien que les bêtes sont rarement transportées sur plus de 100 kilomètres depuis l'élevage ou le marché au cadran. Enfin, leurs clients sont essentiellement les entreprises de la grande distribution, la restauration hors domicile, les boucheries et l'export.

✔ Les bouchers

Les bouchers sont des opérateurs enregistrés en tant que tel au registre du commerce, ou au répertoire des métiers, et qui assurent une fonction de réception de pièces de gros ou de carcasses, de découpe et présentation des produits ainsi que de commercialisation de la viande en directe auprès du consommateur.

Ils peuvent également être bouchers abatteurs, et assureront l'activité d'abattage des animaux.

Certains bouchers se regroupent en coopératives ou groupements afin de mutualiser leurs moyens et fournir notamment la restauration hors domicile.

Plus d'informations ici

www.la-viande.fr/economie-metiers/metiers-filiere-elevage-viande

Schéma de présentation des différents acteurs de la filière (source : Interbev)

www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/02/MiV-FICHE-FILIERE-200x285MM-HD.jpg



➤ Appropriiez-vous le cadre normatif et les recommandations

✓ Cadre normatif

CONDITIONS D'ÉLEVAGE

(alimentation, bien-être animal, ...)

- **Règlement (CE) n° 183/2005** du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

CONDITIONS D'ABATTAGE

(bien-être animal, âge limite, ...)

- **Règlement (CE) n° 1099/2009** du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.
- **Arrêté du 31 juillet 2012** relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort.

TRANSFORMATION

(découpe, maturation, conservation, ...)

- **Règlement (CE) N° 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires : principes généraux et prescriptions générales de la législation alimentaire (articles 17 « responsabilités », 18 « Traçabilité », 19 « Responsabilités en matière de denrées alimentaires : exploitants du secteur alimentaire »).
- **Règlement (CE) n° 852/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires applicable à tous les opérateurs du secteur alimentaire.
- **Règlement (CE) n° 853/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale applicable aux établissements mettant en œuvre des denrées animale ou d'origine animale disposant d'un agrément sanitaire européen (Annexe III section I « Viandes d'ongulés domestiques », section V « Viandes hachées, préparations de viandes [et viandes séparées mécaniquement] », section VI « produits à base de viande »).

- **Plan de maîtrise sanitaire (PMS)** défini dans l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées en contenant ; il s'applique à tous les établissements qui entrent dans le champ d'application des règlements (CE) n° 178/2002 et n° 852/2004.

TRAÇABILITÉ, MENTIONS OBLIGATOIRES DANS L'ÉTIQUETAGE

- **Règlement (CE) n° 1760/2000** du Parlement et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil : système d'identification et d'enregistrement des bovins, étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
- **Règlement (CE) n° 1825/2000** de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000.
- **Règlement (UE) n° 931/2011** de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale.
- **Règlement (UE) n° 1169/2011** du Parlement européen et du Conseil concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
- **Décret n° 99-260 du 2 avril 1999** relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.
- **Norme NF V 46 001** - Décembre 1996 « Viande de gros bovins : conditions de valorisation du potentiel de tendreté » (ou équivalent).

✓ Guides et recommandations

- **Recommandations du GEM-RCN** « spécification technique applicable aux viandes hachées et aux préparations produites de viandes hachées d'animaux de boucherie » version du 2 mars 2015 - DAJ-OEAP.
- **Charte des bonnes pratiques d'élevage** : démarche partenariale portée par la Confédération Nationale de l'Élevage (CNE) et soutenue par le CNIEL et INTERBEV. 62 % des élevages de bovins y adhèrent soit 94 000 élevages (www.charte-elevage.fr/).



➤ Identifiez les différentes races au sein de la production de viande

✓ Informations générales sur les races bovines et les cheptels bovins en France et en Europe

Races à viande (exemples) : Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise – Blanc Bleu

Races laitières (exemples) : Prim'Holstein, Jersiaise

Races mixtes (exemples) : Normande – Montbéliarde – Simmental française – Aubrac – Salers

Plus d'informations

www.la-viande.fr/animal-elevage/boeuf/races-bovines

Effectifs des cheptels existants en Europe

Pays	2013	2014	2015
Allemagne	12 686	12 742	12 635
Autriche	1 958	1 961	1 958
Belgique	2 441	2 477	2 507
Bulgarie	586	562	
Chypre	57	60	61
Croatie	442	441	
Danemark	1 583	1 553	1 566
Espagne	5 802	6 079	6 183
Estonie	261	265	256
Finlande	903	907	903
France	19 129	19 271	19 386
Grèce	653	659	643
Hongrie	782	802	
Irlande	6 309	6 243	6 422
Italie	6 249	6 125	6 156
Lettonie	406	422	419
Lituanie	714	737	723
Luxembourg	198	201	
Malte	15	15	15
Pays-Bas	4 090	4 169	4 315
Pologne	5 590	5 660	5 762
Portugal	1 471	1 549	1 591
République tchèque	1 332	1 373	1 366
Roumanie	2 022	2 069	
Royaume-Uni	9 682	9 693	9 789
Slovaquie	468	466	457
Slovénie	461	468	484
Suède	1 444	1 436	1 428

Voir aussi production viande bovine en europe
www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf

Carte des cheptels herbivores en France

(races à viande et races à lait)

www.la-viande.fr/environnement-ethique/atlas-elevage-herbivore/elevages-francais-ancres-dans-territoires/affirmation-grandes-regions-elevage

www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf

✓ Informations générales sur les volumes de production de viande bovine en France et en Europe

Volumes de production de viande bovine en Europe :
7.54 millions de tonnes équivalent carcasse (TEC).

Volumes de production de viande bovine en France :
1.5 millions de TEC.

La France est le premier producteur européen de viande bovine et le 8^e au niveau mondial.

Plus d'informations

www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf

➤ Identifiez les signes et démarches valorisant la qualité

Vous pouvez vous référer à des modes de valorisation des produits liés ou non à une origine géographique en lien avec l'objet du marché : il s'agit des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), des mentions valorisantes et des démarches de certification de conformité produit.

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un SIQO. Ils garantissent des aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal et font l'objet de contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.



Les Appellations d'Origine Protégées (AOP) et les Indications Géographiques Protégées (IGP) garantissent l'origine des produits ; le Label rouge certifie leur qualité supérieure, la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) protège une recette traditionnelle et l'Agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

✓ Liste des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine que vous pouvez utiliser dans votre marché

Pour la viande bovine, sont concernés les SIQO suivants :

- **Le Label Rouge**
- **L'Agriculture Biologique (AB)**

✓ Les SIQO faisant expressément référence à l'origine du produit peuvent être utilisés sous certaines conditions :

Sont concernés les SIQO suivants :

- **L'AOP (Appellation d'Origine Protégée)**
- **L'IGP (Indication Géographique Protégée)**

L'article 8 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics interdit en effet, sauf conditions particulières, toute mention de l'origine géographique dans les spécifications techniques.

L'article 4-3 du guide de bonnes pratiques en matière de marchés publics (Vade-mecum sur les marchés publics de la DAJ, édition 2015) précise : « *les spécifications techniques ne doivent, en aucun cas, porter atteinte à l'égalité des candidats. L'acheteur public peut demander des informations sur les conditions de fabrication des produits. Il peut notamment, afin de mieux connaître ces conditions, demander des informations sur l'origine des produits. Toutefois, le droit de la commande publique s'oppose à ce qu'il exige un mode de fabrication particulier ou une origine déterminée.* »

L'acheteur peut néanmoins exiger les mêmes spécifications techniques que celles figurant dans le cahier des charges de ces signes de qualité, à l'exception de celles ayant trait à l'origine. Il peut soit en faire des spécifications techniques des produits commandés dans le cadre de son marché, soit les décliner, pour tout ou partie, en critères de jugement des offres.

Exemples de spécifications techniques possibles :

- toutes viandes bovines sous IGP (**mais sans nommer une IGP précise**) ;
- toutes viandes bovines sous AOP (**mais sans nommer une AOP précise**) ;
- toutes viandes bovines répondant à des spécifications définies, par exemple : « viande bovine réfrigérée de vaches âgées de moins de dix ans ayant vêlé au moins une fois ou de mâles castrés âgés de plus de 30 mois. La carcasse des vaches pèse 380 kg minimum, celle des mâles 400 kg minimum. Les carcasses répondent aux caractéristiques suivantes (conformation: E, U, R, O de la grille de classification EUROP, état d'engraissement : 3 ou 4 de la grille de classification EUROP). » Les produits sous AOP « Maine Anjou » dont les spécifications détaillées ci-dessus sont extraites du cahier des charges de l'AOP, sont présumés satisfaire aux spécifications concernées.

Il est préférable, de manière générale, de privilégier une rédaction laissant la possibilité d'approvisionnement en plusieurs AOP ou IGP, afin de ne pas se limiter à une seule appellation, en particulier lorsque les volumes d'achat sont élevés au regard de la capacité de production de l'appellation visée.

✓ Autres modes officiels de valorisation des produits

Il est également possible de faire référence à :

- **La démarche de certification de conformité des produits (CCP)** : la certification de conformité est un mode de valorisation des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés. Les déclarations d'engagement dans cette démarche de certification sont enregistrées par le ministre chargé de l'agriculture.

Les produits répondent, par le biais de cahiers des charges élaborés par des opérateurs individuels ou des groupements de professionnels, à des exigences en matière de règles de production, de transformation et de conditionnement ainsi qu'à des recommandations relatives à la présentation des caractéristiques certifiées (au minimum 2) à destination du consommateur. Les produits certifiés se différencient ainsi des produits courants et apportent un plus par rapport à la stricte application



des spécifications de base.

Les produits certifiés sont contrôlés par des organismes certificateurs tiers, impartiaux et indépendants, accrédités par le comité français d'accréditation (COFRAC).

- **La mention "issue d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale"** (équivalent niveau 3 de la certification) : cette mention vise à valoriser les exploitations agricoles qui utilisent des pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement. Ses conditions d'utilisation sont notamment définies à l'article R.641-57 et suivants du code rural et de la pêche maritime.
- **La mention de qualité « produit de montagne »** : cette mention est rattachée non pas à des régions précisément dénommées mais plutôt à des caractéristiques de milieu (altitude, pente,...). Ses conditions d'utilisation sont définies dans des règlements européens (1151/2012 et 665/2014).

Exemples d'intitulés de lots en lien avec l'objet du marché :

- « *Viande de qualité supérieure Label Rouge* ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics ».

➤ **Évaluez la disponibilité de l'offre sous signes et démarches valorisant la qualité**

Afin de définir précisément son besoin et de calibrer de manière sécurisée le niveau d'exigence de qualité des produits que l'acheteur peut imposer dans son marché, une connaissance de la disponibilité de l'offre en viande bovine sous signes et démarches valorisant la qualité est indispensable.

À titre indicatif, des volumes de production de viande bovine Label Rouge et biologique sont mentionnés ci-dessous dans la rubrique « en savoir plus », ils sont donnés à titre d'exemple pour la France. Il est par ailleurs pertinent que l'acheteur connaisse la disponibilité de l'offre sous signes et démarches de qualité dans les autres pays européens.

✓ **Label rouge**

La production française de bœufs et veaux sous label rouge atteint en 2014 17 386 tonnes équivalent carcasse (TEC) dont 84 % proviennent des bœufs, soit 1,16 % du total de la production de viande bovine française (calcul sur la base du total de production de 1,5M TEC).

✓ **Agriculture bio (AB)**

La production française de bœufs et veaux sous label AB atteint en 2014 16 783 TEC dont 91 % proviennent des bœufs, soit 1,12 % du total de la production de viande bovine française (calcul sur la base du total de production de 1,5M TEC).

En nombre de tête fin 2014, il était possible de dénombrer plus de 125 000 vaches laitières et près de 120 000 vaches allaitantes. Ces élevages représentent environ 20 % des exploitations engagées en bio.

En savoir plus

www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf

FIL Rouge (fédération des viandes sous SIQO)

www.label-viande.com/



4. Identifiez les leviers d'action

Déterminez vos leviers d'actions sur la base de l'analyse préalable de vos besoins, de vos contraintes et de l'offre du secteur (éléments vus plus haut).

↘ Interrogez-vous sur la pertinence des choix à opérer sur :

✓ La forme du produit

Carcasses entières / morceaux ciblés.

✓ Le niveau de qualité du produit

Bio, label rouge, qualité conventionnelle, ...

✓ Le type de race

Race à viande/race laitière.

✓ Les caractéristiques organoleptiques

(ex : durée de maturation, taux de matières grasses, exsudat ...).

↘ Mesurez leurs impacts sur le process de restauration

✓ Repensez la préparation de vos plats

Favorisez au maximum les achats en frais (plutôt qu'en surgelé)

Ces achats en frais permettent aux convives de bénéficier d'une viande de qualité : une viande fraîche a moins d'exsudat qu'une viande surgelée, congelée ou sous vide. Sa texture est plus souple et permet de rendre, avec une cuisson adaptée, toutes les saveurs du terroir.

Une viande fraîche est également une réponse à la demande de « cuisson minute » qui propose un produit à juste cuisson sans excès tout en maîtrisant les règles sanitaires (couple temps/température).

Le mariage du frais avec un minimum de produit transformé permet de diminuer le gaspillage et d'assurer pour un produit frais une vraie valeur « produit » qui se retrouve après la cuisson.

Il convient néanmoins de bien maîtriser pour le cuisinier trois éléments essentiels pour assurer un produit qualitatif : le feu, le temps et la découpe. Les achats en frais nécessitent par ailleurs une adaptation du mode de fonctionnement de la cuisine (capacité à stocker). Pour finir, ce type d'achat permet au cuisinier de travailler plus de produits bruts.

Pratiquez la cuisson basse température pour tous les morceaux avant destinés à une cuisson lente (ex : rôti, bourguignon, morceau à braiser).

La cuisson basse température permet de cuisiner tous types d'aliments en respectant leurs saveurs et en conservant leurs nutriments. Elle permet également grâce au jus de cuisson de ne pas avoir recours aux fonds de sauce. Elle a plusieurs objectifs :

- la fluidification de la gestion du temps,
- la valorisation des muscles moins onéreux par un gain en tendreté via cette méthode de cuisson, ce qui permet de favoriser le respect de l'équilibre matière,
- la diminution de perte à la cuisson et l'optimisation des budgets.

Cette technique peut s'adapter aux fours classiques de restauration collective produisant de la vapeur réglée au degré près sur une plage 55°C à 100°C comme les fours mixtes et les fours à air pulsé. Le temps nécessaire est de 12 à 18 heures. Pour un restaurant collectif classique, la cuisson de nuit est lancée vers 18h pour le lendemain midi. Pour assurer la traçabilité sanitaire des plats, le prestataire a recours à des "puces-boutons".



La limitation du gaspillage alimentaire se fait donc via les moindres pertes à la cuisson et le gain en tendreté des produits, qui sont, de fait, mieux consommés.

<http://www.la-viande.fr/cuisine-achat/cuisiner-viande/cuissons/cuire-viande-basse-temperature>

✓ Repensez vos menus

Ajustez la taille des portions servies selon un bilan préalable des consommations

L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire.

Le GEM-RCN a élaboré des recommandations nutritionnelles :

www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition

En cas d'achats de carcasses entières, élaborer un plan périodique des menus valorisant toutes les parties de la carcasse

Vous pouvez élargir la gamme de plats proposés de façon à intégrer différents morceaux de la carcasse tout au long de l'année. Ceci permet de valoriser l'équilibre matière.

Exemple : *Commander des « avants » proposés en semaine 1 et des « arrières » proposés en semaine 2 ; en été, commander des morceaux d'avant, en parallèle de grillades.*

✓ Repensez vos commandes, les modalités de livraison et les modalités de stockage

Analyser les fréquences et modalités de livraison au regard des plans alimentaires et des capacités de stockage (plus ou moins importantes)

Cela permet de rationaliser et d'optimiser les achats des différentes pièces bovines, notamment en carcasses entières lorsque le stockage est permis par la capacité et anticipé suffisamment tôt.

Dans le cas d'achat de carcasses entières, précommandez 3 à 4 mois à l'avance

Cette recommandation vise à s'assurer d'une bonne qualité d'engraissement des bêtes.



5. Définissez votre cahier des charges

➤ Définissez précisément l'objet de votre marché

Se référer à la **fiche méthodologique** « définir son cahier des charges ».

➤ Adoptez une description par le plat

Il est recommandé de décrire les différents morceaux de viande à partir du plat de destination plutôt qu'à partir du muscle utilisé. Vous offrirez ainsi aux fournisseurs la souplesse de proposer plusieurs muscles, aux mêmes caractéristiques physico-chimiques et de mise en œuvre à la cuisson, pour un même plat.

www.interbev.fr/ressource/des-fiches-techniques-dachat-en-rhd-sur-les-differents-plats-a-base-de-viande
www.interbev.fr/wp-content/uploads/2014/07/Guide-utilisation-fiches-techniques-achat-viandes-RHD.pdf

➤ Exigez des spécifications techniques particulières

Il est nécessaire d'adapter les spécifications techniques en fonction de l'offre disponible et de prévoir de contrôler leur respect au cours de l'exécution du marché.

✓ Caractéristiques des animaux

CHARTRE DES BONNES PRATIQUES D'ÉLEVAGE

Exemple de spécification technique :

« Les viandes bovines proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de

respect du bien-être animal, et respectant en particulier les critères fixés dans la Charte des bonnes pratiques d'élevage ou dans tout autre démarche équivalente. »

SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

- ▶ Exigez une viande bio (ou un pourcentage de viande bio).

Exemples de spécifications techniques : viande certifiée biologique conformément au règlement (CE) n° 834/2007. Ou dans le cadre d'un marché ou lot à bons de commandes : 50% par an au moins de la viande de ce lot sera certifiée biologique selon le règlement (CE) n° 834/2007. Ce pourcentage annuel en bio est calculé sur le tonnage annuel des commandes effectuées.

- ▶ Exigez une viande sous label rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics (ou un pourcentage de viande sous label rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics)

La mention « Label rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics » doit expressément figurer dans l'objet du marché, voire dans l'intitulé du marché.

- ▶ Exigez un pourcentage de viande sous CCP

RACE DES ANIMAUX

- ▶ Exigez une race particulière.

Si vous souhaitez bénéficier d'une qualité bouchère, vous pouvez exiger une ou plusieurs races à viande. Les races à viande possèdent une meilleure composition, qu'il s'agisse de la proportion de viande nette ou de sa répartition, c'est-à-dire qu'il y aura en proportion une quantité plus importante de morceaux nobles (quartier arrière) destinés à des cuissons rapides (grillades, rôti etc...), par rapport aux races laitières.



Exemple de spécification technique : *la Charolaise ou la Limousine.*

Précautions à prendre : il est possible de mentionner une race à la condition qu'elle n'entraîne pas de distorsion de concurrence entre fournisseurs (même facilité d'approvisionnement,...), comme par exemple la Charolaise ou la Limousine, car les effectifs de ces deux races à viande sont très importants et largement répandus en France et dans d'autres pays.

Plus d'informations ici

www.boeuf-selection-bouchere.com/les-races-a-viande-de-selection-bouchere/les-races-a-viande-et-l-environnement

ALIMENTATION DES ANIMAUX

► **Choisissez des animaux issus de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM.**

Cette exigence est inscrite au nom du droit des consommateurs à la transparence. Pour rappel, les OGM sont interdits à la culture mais sont autorisés à l'importation.

Les règles européennes organisent l'étiquetage des denrées alimentaires. En matière d'OGM, elles imposent l'étiquetage « contient des OGM » ou « produit à partir d'OGM » pour toutes les denrées alimentaires et les aliments pour animaux contenant des OGM ou produits à partir d'OGM. Cette disposition ne s'applique en revanche pas pour des animaux nourris à partir de végétaux OGM.

C'est pourquoi, pour mieux éclairer nos concitoyens lorsque l'étiquette ne comporte pas d'indication au sens de la règle européenne, en France, il est possible depuis 2012 d'étiqueter de manière volontaire les produits avec la mention « sans OGM » pour les ingrédients d'origine végétale ou « nourri sans OGM » pour les ingrédients d'origine animale (lait, viande, poisson, œufs...). La mention « nourri sans OGM » est encadrée par le décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés », qui prévoit une distinction entre le « nourri sans OGM (0,1 %) » et le « nourri sans OGM (0,9 %) ».

► **Exigez un taux précis d'acides gras insaturés type oméga3 oméga6.**

Ces exigences sont des recommandations nutritionnelles.

Exemple de spécification technique : *pour des raisons nutritionnelles, le pouvoir adjudicateur souhaite que les produits d'origine animale, objet du marché, contiennent X % d'acides gras insaturés type Omega 3 Omega 6.*

Exemple de spécification technique : *pour des raisons nutritionnelles, les produits devront justifier de qualités nutritionnelles améliorées (rapport oméga 6/oméga 3 < 5).*

Exemple de spécification technique : *Pour des raisons nutritionnelles, les produits devront garantir un profil lipidique en adéquation avec les recommandations officielles (apports nutritionnels conseillés).*

► **Exigez une alimentation issue majoritairement des fourrages de l'exploitation.**

Cette spécification s'apparente à un critère de développement durable et ce pour plusieurs aspects :

- pour l'aspect économique (cela encourage l'auto-suffisance alimentaire),
- pour l'aspect environnemental (cela évite le transport d'aliments achetés, favorise le lien au sol et le recyclage du carbone et de l'azote, favorise le maintien des prairies et du pâturage reconnus pour leurs atouts environnementaux, dont le stockage de carbone),
- pour l'aspect sociétal avec le maintien des prairies, du paysage, du terroir, de zones agritouristiques.

Pour information, la part moyenne d'herbe dans la ration des bovins est de 60 % et atteint 80 % pour les bovins allaitants. 90 % de l'alimentation des bovins est directement produite sur l'exploitation agricole.

Précautions à prendre : cette spécification technique est à adapter en fonction des lieux de production et de l'objet du marché. Dans le cas présent, la dimension « environnementale » de l'achat est à intégrer dans l'intitulé.

► **Exigez des produits issus d'animaux ayant passé au moins X jours au pâturage.**

Une alimentation à l'herbe revêt autant un intérêt économique pour l'éleveur (moindre coût de l'aliment) qu'un intérêt environnemental, en valorisant les surfaces en herbe, qui apportent une plus-value en matière de biodiversité, stockage de carbone, paysage, qualité de l'air et qualité de l'eau.



Certaines pièces de viande peuvent être issues de jeunes bovins à l'engraissement, qui sont majoritairement élevés en bâtiment.

Précautions à prendre : avant d'utiliser cette spécification technique dans un cahier des charges, il est recommandé de s'assurer auprès des acteurs de la filière ou d'un panel de fournisseurs de la pertinence de celle-ci au regard du type de viande demandée.

Plus d'informations

www.la-viande.fr/animal-elevage/boeuf/alimentation-bovins

www.la-viande.fr/environnement-ethique/alimentation-herbivores-place-herbe-lien-sol

► **Demandez que les animaux soient nourris au moyen de cultures traditionnelles ou aient reçu une alimentation diversifiée.**

Cette spécification s'apparente également à un critère de développement durable.

Exemple de spécification technique : *"les produits devront être issus d'une démarche agricole qui garantit et mesure les bienfaits nutritionnels et environnementaux obtenus grâce à la réintroduction de cultures traditionnelles (lin, luzerne...) dans l'alimentation des animaux."*

Exemple de spécification technique : *"les produits devront être issus d'animaux ayant reçu une alimentation diversifiée composée de plantes et de graines sélectionnées notamment pour leur teneur en oméga 3."*

AUTRES ÉLÉMENTS

► **Excluez certaines catégories de conformation et taux d'engraissement.**

Exemple de spécification technique : « Sont exclues les carcasses de conformation P et d'état d'engraissement 1 ».

Pour les explications sur la conformation et l'engraissement, se reporter à la partie de la fiche intitulée « Appropriez-vous les concepts propres à la filière ».

Une viande provenant d'une carcasse de conformation et/ou d'état d'engraissement 1 sera moins tendre. Étant donné la faible conformation et le faible état d'engraissement, la proportion de muscles – notamment

de muscles à griller – est plus faible et ces derniers auront moins de persillé. Ils sont plutôt destinés à la transformation (haché, produits élaborés) qu'à du piéçage.

Précautions à prendre : il est recommandé de ne pas être trop restrictif sur ces spécifications. Au lieu d'exiger une seule et même conformation ou un seul et même état d'engraissement, il est préférable d'exclure éventuellement certaines spécifications. En effet, la qualité de la viande vient également de la découpe des morceaux puisque l'objectif est pour un muscle donné avec une destination culinaire précise, d'affiner au mieux la découpe (enlever les parties les moins tendres).

► **Exigez un âge spécifique minimum ou maximum à l'abattage.**

Précautions à prendre : cette spécification ne doit pas être trop restrictive car l'âge n'est pas toujours facteur de qualité (le cheptel bovin allaitant est caractérisé par un cycle extensif long et des animaux peuvent avoir jusqu'à 12 ans).

MODALITÉS D'ABATTAGE : STIMULATION ÉLECTRIQUE

► **Exigez la stimulation électrique.**

La stimulation électrique est régulièrement pratiquée dans les abattoirs. Elle peut être utilisée dans un objectif d'amélioration qualitative des viandes (épuisement des réserves d'énergie, accélération de la chute de pH, entrée plus rapide en rigor mortis, entrée en maturation).

Plus d'informations

www.interbev.fr/wp-content/uploads/2014/07/qualite_carcasse_viande_bovin_2008-p.pdf

✓ **Qualité du travail de la viande après abattage**

MATURATION

► **Exigez une durée de maturation longue après abattage.**

Exemple de spécification technique : *7 jours après abattage.*



Exemple de norme à laquelle se référer : norme NF V 46 001 – Décembre 1996 « Viande de gros bovins : conditions de valorisation du potentiel de tendreté ». Cette spécification participe de la tendreté de la viande.

Précautions à prendre : la maturation ne concerne que les morceaux à cuisson rapide, les morceaux à cuisson lente n'ayant pas besoin d'être maturés. Par ailleurs, vous pouvez demander au fournisseur qu'il apporte, comme preuve, lors de chaque livraison les dates d'abattage des viandes livrées. Pour rappel, la mention de la date d'abattage n'est pas obligatoire.

DÉCOUPE

► Exigez un niveau de découpe adapté selon les morceaux.

Pour chaque plat, plusieurs muscles – aux mêmes caractéristiques physico-chimiques, et de mise en œuvre à la cuisson – peuvent être utilisés. De façon à améliorer le potentiel de tendreté du muscle, une découpe et une élaboration spécifiques sont préconisées.

En fonction de sa localisation sur la carcasse et de ses caractéristiques intrinsèques (taux de collagène, taux de gras, tendreté etc...) le muscle pourra être épluché, paré, séparé des nerfs et gras attenants, affranchi au niveau des extrémités les moins tendres, etc.

Toutes ces préconisations sont reprises dans les fiches techniques qui figurent ci-dessous, pour chaque muscle proposé pour les différents plats. Ces exigences techniques peuvent donc être requises auprès des fournisseurs de viandes.

Plus d'informations

Voir les fiches techniques d'INTERBEV :

www.interbev.fr/wp-content/uploads/2014/07/FICHE-TECHNIQUES-BOEUF-25-07-2014.pdf

CARCASSES ENTIÈRES

► Exigez des carcasses entières, livrées entièrement découpées.

Ceci vous permettra de valoriser l'équilibre matière. Si votre fournisseur ne stocke pas les morceaux de la carcasse dans ses locaux, veiller à prévoir une capacité de stockage suffisante dans vos locaux.

VIANDE SOUS VIDE

► Exigez un taux d'exsudat maximum pour la viande fraîche sous vide.

Exemple de spécification technique : « Viandes fraîches conditionnées : Le taux d'exsudat présent dans les emballages des produits sous vide à cuire ne pourra être supérieur à 0,8% ».

L'exsudation est directement liée à la qualité de la viande et au rendement (tendreté, jutosité) il est donc utile de définir cette perte en eau maximale. Il existe par ailleurs un lien entre exsudat et stress de l'animal.

VIANDE HACHÉE

► Se référer aux recommandations du GEM-RCN « spécification technique applicable aux viandes hachées et aux préparations produites de viandes hachées d'animaux de boucherie » version du 2 mars 2015 – DAJ-OEAP.

► Exigez une viande hachée sans assaisonnement.

Cette exigence vise à mieux doser l'assaisonnement et notamment la teneur en sel.

QUALITÉ NUTRITIONNELLE

Exemple de spécification technique : « les produits devront justifier d'une qualité nutritionnelle reconnue au titre des chartes d'engagement volontaires de progrès nutritionnels ou de toute autre démarche équivalente ».

► Prévoyez une clause de révision des prix infra-annuelle

Afin de s'assurer la mise en concurrence des candidats et de définir un prix en lien avec les évolutions des coûts de production durant l'exécution des marchés, il est préconisé de définir au cahier des charges une clause infra-annuelle de révision des prix.

Plus d'information

Fiche DAJ « L'INDEXATION DES PRIX DANS LES MARCHES PUBLICS D'ACHATS DE DENREES ALIMENTAIRES », mars 2015

www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/indexation-prix-denrees-alimentaires.pdf



6. Consultez les entreprises

Ce paragraphe présente les stratégies à adopter par l'acheteur, au stade de la rédaction de son marché, pour définir les allotissements les plus favorables à un approvisionnement en viande bovine de qualité et les critères d'attribution du marché discriminants en matière de qualité et de performance environnementale des produits.

Les préconisations présentées ci-dessous en termes d'allotissement et de critères d'attribution du marché ne sont pas exclusives. Elles seront à combiner par l'acheteur avec ses propres contraintes (contraintes financières, contraintes liées à l'organisation de son site de restauration, contraintes liées à l'offre existante, etc). Il convient, par ailleurs, de se référer aux fiches méthodologiques « Définir le cahier des charges » et « Impliquer les acteurs ».

➤ Choisissez un allotissement pertinent

✓ Types d'allotissement

L'allotissement est un principe de la commande publique. Il permet de cibler des objectifs techniques et de qualité visés par l'acheteur et d'offrir l'opportunité au plus grand nombre de candidats de soumissionner. Différents types d'allotissement pour l'achat de viande bovine sont possibles.

Néanmoins, il convient que l'acheteur intègre dans les conditions de réussite de son achat les préalables suivants :

- la connaissance de l'offre du secteur
- la connaissance de ses contraintes de restauration (contraintes organisationnelles et techniques du site de restauration, mobilisation des équipes, sensibilisation des convives. Cf fiches méthodologiques « Connaître son besoin » et « Impliquer les acteurs »).

Les différents types d'allotissement présentés ci-dessous peuvent être combinés en fonction du niveau de maturité de l'acheteur, de sa maîtrise du segment d'achat et de la structuration de l'offre.

ALLOTISSEMENT EN FONCTION DU TYPE DE PRODUITS

Il convient ici de définir des lots de qualité de viande bovine homogène afin de cibler précisément les objectifs de qualité recherchés et de constituer des volumes d'achat proportionnés à l'offre du secteur.

Remarque générale : en cas d'achat de viandes de toute espèce, prévoyez a minima un allotissement par espèce (lot de viande bovine, lot de viande porcine, lot de viande ovine).

Exemple : avec l'intitulé du marché : « Marché de viandes bovines fraîches », peuvent être proposés comme lots :

Lot 1 : viandes bovines à cuisson rapide (biftecks, rôtis)

Lot 2 : viandes bovines à cuisson lente (bourguignon)

Lot 3 : viandes hachées

Exemple : avec l'intitulé du marché : « Marché de viandes fraîches », peuvent être proposés comme lots :

Lot 1 : viande de veau standard (5 % du tonnage)

Lot 2 : viande de boeuf standard (50 % du tonnage)

Lot 3 : viande de boeuf de qualité supérieure (5 % du tonnage)

Lot 4 : viande de boeuf respectueuse de l'environnement (10 % du tonnage)

Lot 5 : viandes régionales pour des journées à thème sur les produits régionaux.

ALLOTISSEMENT EN FONCTION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE DE CONSOMMATION

L'objectif est ici de regrouper les achats de différents pouvoirs adjudicateurs afin de constituer des volumes d'achat proportionnés à l'offre du secteur et d'atteindre des seuils d'achat pertinents pour intégrer des exigences de qualité des produits.

Exemple : avec l'intitulé du marché : « Marché de viandes bovines fraîches », peuvent être proposés comme lots :

Lot 1 : viandes bovines destinées aux établissements du Nord de la région



Lot 2 : viandes bovines destinées aux établissements du Sud de la région.

ALLOTISSEMENT EN FONCTION DE LA QUALITÉ EXIGÉE

(Exemples : viande maturée, viande bio, viande label rouge)

L'allotissement en viande sous SIQO peut cibler :

- un type de bovin particulier :
Exemple : veau ou bœuf Label rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics ou certifié Agriculture biologique conformément au règlement CE n°834/2007
- une nature de produit particulière :
Exemple : viande hachée Label rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics ou certifié Agriculture biologique conformément au règlement CE n°834/2007.
- une proportion (en volume) du lot :
Exemples :
"10 % des approvisionnements en viandes bovine, toutes catégories confondues, seront garantis Label rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics."
"10 % des approvisionnements en viandes bovine, toutes catégories confondues, seront garantis issus de l'agriculture biologique, etc)."
"10 % des approvisionnements correspondront à de la viande maturée 7 jours (ou 10 jours)."

✓ Stratégie d'allotissement

L'objectif est ici d'utiliser de façon alternative ou cumulative des types d'allotissement afin de calibrer au mieux ses achats selon l'offre disponible et de faire de son acte d'achat un levier d'action en faveur d'une production et d'une consommation responsables.

Exemple : allotissement technique et sous SIQO : lot de viande hachée bio.

➤ Définissez vos critères d'attribution du marché

Les exemples de critères d'attribution du marché présentés ci-dessous peuvent être utilisés alternativement ou de manière cumulative selon les caractéristiques de l'offre disponible et l'analyse par l'acheteur de ses propres besoins et contraintes, notamment financières.

✓ Mode d'élevage et qualité de la viande

MODALITÉS D'ÉLEVAGE (ALIMENTATION...)

- ▶ Engagement dans une démarche SIQO (Label Rouge, BIO...), CCP
 - ▶ Caractéristiques des animaux : âge, race, conformation, état d'engraissement
 - ▶ Approche par le plat et non le muscle
- Cela permet de choisir les bons muscles pour les plats souhaités et la qualité attendue.
- ▶ Travail de la viande

CONFORMATION, ÉTAT D'ENGRASSEMENT DES ANIMAUX

- ▶ Valeur organoleptique des échantillons.

Afin de s'assurer de la qualité de la viande, il est recommandé de prévoir une phase de dégustation (avec ou sans le fournisseur) et une fiche de dégustation, soit avec un panel de dégustateurs ou avec un jury de professionnels. La remise de produits atteints de pourriture ou d'altérations significatives pourra entraîner le rejet de l'offre du candidat.

Exemple de rédaction : *Devront être fournis des échantillons comme précisé ci-après : Les produits devront être accompagnés d'un bon de livraison.*

- Ils ne seront pas facturés.
- Ils comporteront une DLC supérieure à 7 jours.
- Ils pourront être présentés en conditionnements inférieurs à ceux demandés dans le cahier des charges, sous réserve qu'ils présentent exactement les mêmes caractéristiques et en quantité suffisante pour permettre leur mise en oeuvre pour une dizaine de convives.



- ▶ **Durée de maturation de la viande.**
- ▶ **Modalités de découpe (travail des viandes, conditionnement...).**

✓ Bien-être animal

- ▶ **Temps de transport entre le lieu de production et le lieu d'abattage**

Exemple de critère : *méthode mise en œuvre pour limiter le temps de transport des animaux entre l'exploitation et l'abattoir.*

Il existe une réglementation communautaire en la matière et l'obligation pour les chauffeurs de détenir un certificat (CAPTAV) après formation.

✓ Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture

La structuration de la filière viande induit un nombre d'intermédiaires parfois important (abatteur, atelier de découpe, grossiste, etc.). Par ailleurs, il convient d'évaluer l'offre (en termes de quantités, de régularité et de capacité logistique) lors d'approvisionnements directs afin de s'assurer des capacités des fournisseurs à livrer les pièces demandées en quantités suffisantes.

PROPORTION DE VIANDE FRAÎCHE PROVENANT D'ÉLEVAGES EN APPROVISIONNEMENT DIRECT

Exemple de critère : *viande provenant d'une entreprise s'approvisionnant directement en élevage et réalisant toutes les opérations de l'abattage jusqu'au conditionnement des viandes (découpe, piéçage), soit un seul intermédiaire entre producteur et consommateur.*

PERFORMANCES EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- ▶ **Offre en viande certifiée Agriculture biologique :**
Exemple de critère : *produits issus d'un mode de production biologique au sens du règlement CE n°834-2007.*
- ▶ **Recours à des emballages recyclés**



► Mode de production des produits

Exemple de critère : *pourcentage de produits issus d'une exploitation engagée dans une démarche de certification environnementale.*

✓ Accompagnement pédagogique

Exemples de critères : *Nombre et types d'intervention pédagogiques, de visites d'exploitation ; plan annuel précisant la fréquence, les modalités d'animations, les thèmes, les liens avec les menus envisagés.*

▼ Pensez à autoriser les variantes

Il s'agit pour l'acheteur public de permettre aux candidats de présenter des offres alternatives aux exigences du marché sur une ou plusieurs caractéristiques.

Le recours aux variantes est particulièrement pertinent quand l'acheteur ne maîtrise pas le segment d'achat sur un aspect particulier (évolution technologique ou avancées en matière de performance environnementale) et qu'il souhaite disposer d'un éventail de propositions de la part des candidats. Les impacts financiers sont dans tous les cas maîtrisés car l'acheteur peut choisir entre l'offre du candidat avec ou sans variante.

✓ Variantes autorisées sur le type racial

Exemple : *Les fournisseurs sont invités à proposer des races particulières comme les races à viande.*

✓ Variantes autorisées sur le soutien au développement durable en cas d'achat de viande fraîche

Dans ce cas, le fournisseur précise en quoi cette viande répond à un objectif de développement durable

✓ Variantes autorisées sur le bio :

Exemples :

- offre du candidat en viandes certifiées agriculture biologique en substitution de viandes « conventionnelles ».
- offre du candidat en viandes issues de modes de production en conversion en agriculture biologique.

▼ Déterminez les pièces demandées aux candidats

La demande et la vérification des moyens de preuve à l'appui de l'offre sont fondamentaux pour valider les allégations des candidats au stade de l'analyse des offres et les allégations du titulaire tout au long de l'exécution du marché puisque son offre l'engage sur toute la durée du marché.

Une attention particulière doit être portée par l'acheteur sur les moyens de preuve fournis par les candidats :

- validité (certificats et attestation en cours de validité),
- référence explicite au moyen de preuve aux produits ciblés dans le marché (identification des produits mentionnés sur les certificats et autres)
- source d'édition du moyen de preuve : organisme officiel ou agréé
- nature des informations contenues dans le moyen de preuve.

Il est possible de demander en complément du mémoire technique des fiches techniques afin de connaître l'origine des denrées commandées.

Exemple de fiches techniques relatives à la traçabilité des produits :

- viande de bœuf, veau (Z1 à Z5) : indiquer le lieu de naissance, lieu d'élevage, numéro des élevages, lieu d'abattage, de découpe, de transformation, date d'abattage,
- viande de bœuf : catégorie et type racial
- viande hachée : indiquer le lieu de naissance, lieu d'élevage, numéro des élevages, lieu d'abattage, de découpe, d'élaboration,
- terrine de viande cuite : indiquer le lieu de transformation,
- viande cuite : indiquer le lieu de transformation.



7. Suivez la mise en œuvre du marché

Cette étape est incontournable afin de donner toute sa pertinence à la démarche portée par l'acheteur pour améliorer la qualité de la rédaction de son cahier des charges et de son achat.

Il s'agit particulièrement de contrôler, de mesurer et d'évaluer les performances qualité et de développement durable des viandes consommées dans le cadre du marché et des modalités d'exécution de la prestation.

Le suivi de la mise en œuvre du marché recouvre différentes actions, parmi lesquelles :

- opérations de vérifications sur pièce et sur place,
- reporting et contrôle,
- suivi et contrôle de la traçabilité des achats,
- opérations.

Sur les enjeux et modalités générales de suivi de la mise en œuvre des prestations du marché, se référer à la **fiche méthodologique** « *Suivre la mise en œuvre* ».

8. Impliquez les acteurs

Renvoi à la **fiche méthodologique** « *Impliquez les acteurs* ».

Remerciements :

Interbev, AGORES, Restau-co, Caisse d'école du XX^e arrondissement de Paris, Outil Realisab, Ville de Boulogne-Billancourt, CNOUS, Association régionale pour l'environnement (ARPE) PACA.