



Viande ovine

Filière viande ovine

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

Définitions

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

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

✓ Agneau

Mâle ou femelle de moins de 12 mois

www.la-viande.fr/animal-elevage/famille-ovins

✓ Mouton

Ovin de plus de 12 mois et plus

www.la-viande.fr/animal-elevage/famille-ovins

✓ Agneau de lait

Ovin non sevré nourri exclusivement ou essentiellement à base de lait maternel (âge inférieur à 90 jours et poids carcasse inférieur ou égal à 13kg).

➤ Connaître les chiffres-clés de la filière ovine

Chiffres clés ovins 2015

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

➤ Éléments sur l'économie de la filière ovine en France (source Interbev)

✓ Consommation

La consommation de viande ovine a fortement reculé

en France (elle a diminué de moitié depuis les années 1990). 55 % de la viande ovine consommée en France est d'origine étrangère (Grande-Bretagne, Irlande, Nouvelle-Zélande...) – *Source GEB 2015*.

55% de la viande ovine consommée en France sont achetés dans le circuit de la grande distribution. Les ménages âgés restent les plus gros acheteurs de viande ovine.

Cependant, depuis 2012, son taux de pénétration augmente chez les jeunes ménages (-35 ans). La consommation de viande d'agneau en France est saisonnière : elle est traditionnellement marquée par la fête de Pâques, les achats pouvant doubler à cette période.

L'élevage ovin permet la valorisation de zones difficiles : moyenne et haute montagne, zones humides, causses, etc..

✓ Production

EN EUROPE ET DANS LE MONDE

En 2014, les échanges mondiaux de viande ovine représentent 1,2 million de tonnes soit 8 % de la production mondiale. Le marché international de la viande ovine est dominé par les exportations de l'Australie et la Nouvelle-Zélande (respectivement 41% et 42 % des échanges mondiaux). D'autres bassins de productions ont récemment renforcé leur position sur le marché international, notamment le Chili, l'Argentine, l'Uruguay et l'Union européenne.

Source : FranceAgriMer : synthèse n° 22 – Septembre 2015.

Dans l'Union européenne, les principaux producteurs de viande ovine sont la Grande-Bretagne (298 000 tonnes équivalent carcasse), l'Espagne (112 000 TEC), la France (80 000 TEC), la Roumanie (69 000 TEC), la Grèce et l'Irlande (58 000 TEC).

Source : Interbev – Livret viande ovine 2015.



EN FRANCE

La France possède un système de production d'agneaux d'une très grande diversité. Cela est dû au rythme de reproduction rapide de cette espèce, à l'aptitude de certaines races au désaisonnement et à un temps court et modulable nécessaire. 56 races ovines sont élevées en France (8 races bouchères, 5 races laitières, 14 races rustiques, 28 races en conservation, 1 race d'outre-mer), pays qui possède l'une des productions ovines les plus diversifiées en terme de régions et types de productions. Les moutons sont élevés partout en France (plus de 71 967 élevages détenteurs d'au moins 1 ovin).

Carte de la répartition géographique du cheptel ovins (page 7)

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

L'élevage ovin en France s'articule autour de deux filières :

- **la viande** : cette production concerne 89% des exploitations en France (38 000 exploitations). Les agneaux sont élevés dans l'exploitation dans laquelle ils sont nés. Selon la région, l'élevage se fera en plein air ou en bergerie. Mais entre ces deux systèmes d'exploitation, d'autres intermédiaires sont possibles.
- **le lait** : cette production concerne environ 11% des exploitations (4 774 exploitations), essentiellement présentes dans le rayon de Roquefort (Aveyron, Lozère, Tarn), les Pyrénées Atlantiques et la Corse. Dans ces élevages laitiers, le lait permet la fabrication de fromage. Une partie de ces agneaux est vendue aux alentours de 30 jours à Noël ou à Pâques, ce sont les agneaux de lait ou agneaux légers.

Source : www.la-viande.fr

✓ Le mode d'élevage des ovins

Concernant l'alimentation des agneaux, on peut identifier deux principaux régimes alimentaires : celui des agneaux d'herbe et celui des agneaux de bergerie, tous deux élevés pour leurs qualités bouchères.

LES AGNEAUX D'HERBE

Ces agneaux sont essentiellement produits dans les zones herbagères du Nord et de l'Ouest du Massif Central. Ils naissent à la fin de l'hiver et tètent leur mère pendant environ trois mois ou plus. Leurs premiers jours se passent en bergerie, le reste de leur existence au pâturage. La plupart sont nourris à l'herbe exclusivement, parfois avec un peu de complémentation en céréales (quelques kilos).

Ils sont abattus entre 35 et 40 kg (les mâles étant en général abattus plus lourds) vers 4 à 5 mois d'âge ; cette durée d'engraissement peut s'allonger.

LES AGNEAUX DE BERGERIE

L'agneau de bergerie est un mode d'élevage très vaste car il se retrouve dans des situations très diverses. Les plus classiques sont les suivantes :

- une production ovine complémentaire de culture dont l'objectif est de valoriser les céréales de l'exploitation. Ce type de situation se retrouve dans de très nombreuses régions : zones de culture du Nord, du Centre, zone de polyculture-élevage de l'Ouest, du Centre-Ouest ;
- en production herbagère dite à contre-saison où une partie du troupeau met bas en début d'hiver pour profiter des prix de vente plus élevés de fin d'hiver ;
- dans tous les systèmes où les disponibilités fourragères ne permettent pas une alimentation exclusivement à l'herbe.

Tous les agneaux commencent par téter leur mère et passent le plus souvent entre 2 et 3 mois sous leur mère en bergerie. Déjà sous la mère, ils se sont habitués à consommer de l'aliment solide, en général un mélange céréales-soja (1 kg de soja pour 5 kg de céréales environ). Avant le sevrage, cette consommation peut atteindre 15 kg par agneau. Après le sevrage, ils consomment du foin (10 à 15 kg) ou de la paille et des concentrés, là encore le plus souvent un mélange céréales-soja. Un complément minéral vitaminé leur est aussi distribué. Ils sont en général abattus entre 35 à 40 kg pour un âge compris entre 90 et 130 jours.



↳ Les races ovines

Les races ovines utilisées en France peuvent être regroupées dans les catégories suivantes :

LES RACES BOUCHÈRES

Généralement élevées dans le Nord de la France, elles se caractérisent par une bonne conformation et un potentiel de croissance élevé. Ces races sont la plupart du temps utilisées soit en race pure soit en croisement pour améliorer la qualité bouchère des agneaux.

LES RACES RUSTIQUES

Présentes sur l'ensemble des zones difficiles de notre territoire, elles se caractérisent par leur adaptation à ces zones difficiles. Elles sont largement utilisées en croisement avec des béliers de races bouchères pour bénéficier à la fois de l'adaptation de ces brebis à leur territoire et de la qualité bouchère des agneaux produits.

LES RACES À PETITS EFFECTIFS

Présentes sur l'ensemble du territoire français, ces races aux effectifs limités, sont aussi bien bouchères que rustiques. Elles sont souvent présentes dans des milieux où leurs caractéristiques sont parfaitement adaptées et sont le garant du maintien de la biodiversité et de la variabilité génétique au sein de l'espèce ovine.

LES RACES LAITIÈRES

Il existe également des races sélectionnées pour la production laitière.

Point d'attention : Les races ne sont pas déterminantes dans la qualité de la viande d'agneau et il n'y a aucune segmentation par la race dans la filière ovine. Elles ne doivent pas être considérées comme un critère de choix lors de la rédaction d'un appel d'offres.

↳ Lien avec le territoire, l'environnement et la valorisation de zones difficiles

L'élevage ovin permet la valorisation de zones difficiles : moyenne et haute montagne, zones humides, causses, etc. De manière générale, en élevage ovin l'autonomie fourragère est de 96% et l'autonomie énergétique est de 88%. L'herbe est par ailleurs l'aliment principal en élevage ovin : elle représente 82% de la ration en moyenne des brebis allaitantes.

L'élevage fournit de la matière organique aux sols et évite la production d'engrais (économie de 660 000 tonnes d'azote et 4,5 millions de tonnes équivalent CO₂).

Le pâturage dans les zones de pentes de forêts (sylvopastoralisme) permet de prévenir les incendies et les avalanches ; il contribue à l'entretien des pistes de ski et des sentiers de randonnée.

Source : Interbev – livret viande ovine 2015.

↳ Équilibre matière

C'est un mode de consommation des viandes prôné à des fins budgétaires : toutes les parties de la carcasse (les morceaux à cuisson rapide, destinés notamment aux grillades et aux rôtis et les morceaux 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 soit en raison de leur origine soit car elles sont sous SIQO (Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.)

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 termes de types d'animaux (équilibre qualitatif offre/demande) qu'en termes de pièces (équilibre matière).



En cas de marché pris pour plusieurs restaurants, il faut éviter un menu unique pour tous ces restaurants le même jour et au contraire privilégier des menus différents qui permettent de proposer toutes les parties de la carcasse un jour donné.

↳ Qualités organoleptiques

Les qualités organoleptiques des viandes regroupent les propriétés sensorielles à l'origine des sensations de plaisir associées à leur dégustation. 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.

www.la-viande.fr/cuisine-achat/qualitesorganoleptiques-viande

La viande d'agneau crue présente un grain serré et une couleur rose dont l'intensité dépend de l'âge et de l'alimentation de l'animal : plus il est jeune et plus sa viande est claire. Les agneaux d'herbage donnent une viande plus rosée que les agneaux de bergerie.

Le goût des Français pour une viande jeune oriente la production vers des agneaux de poids et d'âge moyen (14 à 22 kg, 100 à 150 jours). On obtient alors des viandes de couleur claire.

La couleur de la viande cuite va du rouge-sang (saignante) au gris (bien cuite), avec des touches de brun (grillée).

Le gras, perceptible en bouche, a une couleur claire (du blanc nacré au blanc cassé voire jaune clair) qui s'accroît avec l'âge de l'animal. Il est riche en acides gras insaturés et fige rapidement d'où une consommation plutôt chaude de cette viande.

La viande provenant d'un animal jeune est tendre et fondante, avec une jutosité abondante (si la cuisson n'est pas trop prolongée).

En bouche, le goût est prononcé, avec des notes animales et de suint pour un animal âgé.

Le profil sensoriel de la viande d'agneau dépend de l'âge de l'animal : plus il est âgé, plus la viande est rouge, persillée de gras, ferme et a un goût prononcé. Les conditions d'élevage et la race nuancent également ces caractéristiques.

La viande de mouton, en fait, le plus souvent celle de brebis, présente une forte typicité appréciée de certains consommateurs... mais pas de tous. Dans tous les cas, elle demande beaucoup de soin à la cuisson pour en atténuer le goût très prononcé. Il est malheureusement trop fréquent que certains consommateurs se soient détournés de la viande d'agneau à cause de mauvais souvenirs de jeunesse liés en fait à une viande de mouton à la saveur trop puissante.

Source : *Guide d'information des viandes, CIV*

Il est impératif d'exiger des fournisseurs une distinction claire sur la catégorie de la viande ovine (Agneau/Mouton) car le goût de la viande d'agneau est beaucoup moins marqué que celui de la viande de mouton.

En France, l'étiquetage de la catégorie est obligatoire pour les viandes préemballées remises aux consommateurs (arrêté du 17/3/1993).

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 ovine**.

➤ Identifiez les acteurs institutionnels

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

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

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

➤ Identifiez les organisations professionnelles

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

FNEAP : Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de service

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

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

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

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

➤ Maîtrisez la décomposition de la filière de production

✓ Les éleveurs

Les éleveurs ovins peuvent être spécialisés dans la production laitière (10%) ou dans la production de viande (90%). Parmi les 71 967 élevages ovin détenant au moins 1 ovin, 20 000 environ sont décrits comme « élevages professionnels » et détiennent *a minima* 50 brebis. Dans les deux cas (élevage laitier ou allaitant), les élevages peuvent être spécialisés – c'est-à-dire qu'ils travaillent essentiellement sur la valorisation du lait ou de la viande de l'élevage ovin, en s'appuyant sur des systèmes herbagers, fourragers ou pastoraux – ou dans d'autres cas, ils seront mixtes et auront une autre activité en parallèle (autre élevage, cultures céréalières...).

✓ Les organisations de producteurs

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



48% des éleveurs ovins adhèrent à une organisation de producteurs commerciale et ces dernières détiennent 60% des parts de marché de la commercialisation des agneaux de boucherie.

✓ 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 agneaux.

✓ 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 « prestataires 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 tels au registre du commerce, ou au répertoire des métiers, et qui assurent une fonction de réception de pièces de gros ou 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

➤ Maîtrisez les cours de la filière

Renseignez-vous sur les cotations des viandes. Consultez la Cotation nationale des viandes d'agneau sur le réseau des nouvelles du marché (RNM), parution hebdomadaire, afin d'avoir des éléments de variation des cours du gros à Rungis (viande désossée) et/ou en GMS (viande au détail).

Unité : le kg

www.rnm.franceagrimer.fr/prix?AGNEAU

➤ Appropriiez-vous le cadre normatif et les recommandations

✓ Cadre normatif

CONDITIONS D'ÉLEVAGE

- Texte relatif à l'alimentation animale : **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

(traçabilité, 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° 21/2004 du Conseil du 17 décembre 2003** établissant un système d'identification et d'enregistrement des animaux des espèces ovine et caprine et modifiant le règlement (CE) n° 1782/2003 et les directives 92/102/CEE et 64/432/CEE.

- **Arrêté du 19 décembre 2005** relatif à l'identification des animaux des espèces ovine et caprine.
- **Règlement (UE) n° 1169/2011** du Parlement européen et du Conseil concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
- **Règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013** portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles.

✓ Guides et recommandations

- Fiches INTERBEV sur la commande de viande ovine en restauration hors domicile
www.interbev.fr/wp-content/uploads/2014/07/FICHE-TECHNIQUES-AGNEAU-25-07-2014.pdf
- Guide des bonnes pratiques ovines :
www.reconquete-ovine.fr/spip.php?article778
- Guide d'utilisation des fiches techniques pour l'achat de viande en restauration hors domicile
www.interbev.fr/wp-content/uploads/2014/07/Guide-utilisation-fiches-techniques-achat-viandes-RHD.pdf

➤ Identifiez les signes et démarches de valorisation officielle des produits

✓ Les signes de la qualité et de l'origine

Il existe aux niveaux français et européen des mentions valorisantes et des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (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 **viandes ovines** qui bénéficient de signes officiels de qualité attestent d'une qualité spécifique. 13% des volumes abattus en France en 2014 ont été commercialisés sous SIQO.

www.label-viande.com



LABEL ROUGE

Label Rouge est un signe français qui atteste de la qualité gustative supérieure d'une viande. Les conditions de production sont strictement définies **et impliquent l'ensemble de la filière** (éleveurs, transformateurs, distributeurs...). Une filière au cœur de laquelle chaque acteur est engagé contractuellement. Les animaux destinés au Label Rouge sont retenus pour leurs qualités bouchères et élevés dans le respect de pratiques d'élevage traditionnelles. L'agneau label rouge est nourri au lait maternel le plus longtemps possible puis, selon les labels et la saison, il reçoit une alimentation complémentaire constituée d'herbe, de foin et de céréales.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les agneaux élevés selon le mode de production biologique répondent à des conditions d'élevage très strictes, notamment :

- Accès au plein air avec utilisation maximale des pâturages
- Agneaux nourris au lait naturel, de préférence maternel, pendant au moins les 45 premiers jours
- Alimentation biologique
- Reproduction naturelle sans utilisation d'hormones

APPELLATIONS D'ORIGINE ET INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES (AOP ET IGP)

L'**Appellation d'origine protégée (AOP)** désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Il s'agit de la déclinaison au niveau communautaire de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée).

L'**Indication géographique protégée (IGP)** désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.

L'article 8 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics interdit 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 spécifica-*

tions 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 ovines sous IGP, **mais sans nommer une IGP précise.**
- toutes viandes ovines sous AOP, **mais sans nommer une AOP précise.**
- toutes viandes ovines, répondant à des spécifications définies. Par exemple, « Agneau non sevré, âgé de 80 jours maximum, élevé sous la mère, poids de 11 à 15 kg, état d'engraissement 2 ou 3 selon grille EUROP, nourri au lait maternel avec une alimentation complémentaire possible dans la limite de 45 % de l'alimentation totale composé majoritairement de céréales. » Les produits sous IGP « Agneau de Pauillac », dont les spécifications ci-dessus sont extraites du cahier des charges de l'IGP, 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 démarches de valorisation officielle des productions

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 de spécifications techniques ou de critères d'attribution du marché

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 de qualité

✓ Label rouge

Données disponibles sur le site de l'INAO : www.inao.gov.fr/Publications/Donnees-et-cartes/Informations-economiques

Les animaux sous IGP et/ ou label rouge représentent 11,6 % de la production française.

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

✓ Agriculture biologique

Données disponibles sur le site de l'agence Bio : www.agencebio.org

La production de viande ovine bio représente environ 2% des abattages nationaux.

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



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.

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

✓ L'âge et la catégorie de l'animal : agneau, mouton

L'âge et la catégorie de l'animal sont déterminants dans la mesure où les viandes jeunes disposent de qualités sensorielles et organoleptiques supérieures.

✓ La forme du produit : carcasses entières/morceaux ciblés

L'achat de carcasses entières implique pour les équipes de restauration un temps de préparation supérieur.

✓ Le niveau de qualité du produit

Exemple : Bio, label rouge, CCP, qualité standard ou conventionnelle.

✓ Le mode d'élevage et d'alimentation des agneaux

Le mode d'alimentation des agneaux est un déterminant de la qualité, notamment nutritionnelle, de la viande. Exemple : absence d'OGM dans les rations, agneau à alimentation riche en Oméga 3...

✓ Les caractéristiques organoleptiques de la viande

Les qualités organoleptiques des viandes regroupent les propriétés sensorielles à l'origine des sensations de plaisir associées à leur dégustation. Exemple : taux de matière grasse, maturation, jutosité...

➤ 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 ou réfrigéré)

Les 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.

► **Pratiquez la cuisson basse température** pour tous les morceaux destinés à une cuisson lente (ex : gigot, morceau à braiser).

La cuisson basse température peut être utilisée pour éviter les viandes sèches, sur les souris ou filets de selle par exemple. Les fours à vapeur peuvent aussi être efficaces dans cet objectif.

► **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 fait un 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.
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 ; vous pouvez vous y référer :
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.

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

5. Définissez votre cahier des charges

➤ Définissez précisément l'objet de votre marché

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

➤ Exigez des spécifications techniques particulières

Les spécifications techniques définissent les caractéristiques requises d'un produit, telles que les niveaux de qualité, les niveaux de performance environnementale, l'emballage, le marquage et l'étiquetage, les instructions d'utilisation, les processus et méthodes de production à tout stade du cycle de vie du produit, ainsi que les procédures d'évaluation de la conformité.



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.

ÂGE ET CATÉGORIE DE L'ANIMAL

La viande d'agneau (ovin âgé de moins de 12 mois) présente des qualités organoleptiques supérieures par rapport à la viande de mouton.

Demandez une viande d'agneau avec les documents de traçabilité (exemples : date de naissance, attestations...).

Exemple de spécification technique : « *les viandes proviendront d'animaux abattus avant l'âge de 8 mois* ».

DÉVELOPPEMENT DURABLE ET RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Les viandes ovines 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 le Guide des bonnes pratiques ovines ou dans tout autre démarche équivalente.

Guide des bonnes pratiques ovines :
www.reconquete-ovine.fr/spip.php?article778

SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE ET "CERTIFICATION DE CONFORMITÉ DES PRODUITS"

► Exigez un pourcentage de viande bio

Exemple 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 un pourcentage de viande sous label rouge ou sous signe garantissant la qualité supérieure

La mention "label rouge ou équivalent" doit expressément

figurer dans l'objet du marché, voire dans l'intitulé du marché.

► Exigez un pourcentage en viande sous CCP

La mention "certification de conformité des produits" doit expressément figurer dans l'objet du marché, voire dans l'intitulé du marché.

L'ALIMENTATION DES ANIMAUX

► 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)."

► 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 %) ».

DEMANDEZ UN TYPE DE PLAT PLUTÔT QU'UN MUSCLE

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-fichestechniques-dachat-en-rhd-sur-les-differents-plats-abase-de-viande/

www.interbev.fr/wpcontent/uploads/2014/07/Guide-utilisation-fichestechniques-achat-viandes-RHD.pdf

Exemples de spécifications techniques : Rôti, tranche de gigot, côtes ou côtelettes, sauté, émincé.

Point d'attention : à chaque fois préciser si l'on souhaite ce produit avec de la viande d'agneau ou de la viande de mouton.

LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DE LA VIANDE

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

Les qualités organoleptiques des viandes regroupent les qualités sensorielles à l'origine des sensations de plaisir associées à leur consommation. Ce sont la couleur, la saveur, la jutosité.

L'ÉTAT DE CONSERVATION

Frais ou congelé.

CONSERVATION ET QUALITÉ DE LA VIANDE

Demandez un pourcentage de viande fraîche avec une date de livraison correspondant au maximum à J+4 après abattage.

PRÉCISEZ LE NIVEAU DE PRÉPARATION DES VIANDES

- Pièce présentée entière ou tranchée (gigot)
- Pièces ficelées ou non (rôti)
- Pièces bardées ou non (rôti)
- Caractère homogène du diamètre (rôti)
- Caractère homogène de l'épaisseur des tranches (gigot)
- L'épaisseur de la tranche (côtelettes)

Cf fiches techniques d'INTERBEV

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

LE NIVEAU D'ÉLABORATION / DE MATURATION DES MUSCLES / VIANDES

Cf fiches techniques d'INTERBEV

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

LA VALEUR NUTRITIONNELLE DE LA VIANDE

TENEUR EN LIPIDES / PROTÉINES

La viande d'agneau est classée parmi les viandes dites « grasses » (250 calories/100 g), avec une teneur en lipides constitués d'acides gras saturés de 10 à 20%. Les livres de cuisine conseillent de retirer une partie de la graisse – avant la cuisson – des morceaux les plus gras (épaule par exemple). Préférez les morceaux comme le gigot, dégraissé en surface, la noix des côtelettes et la selle, nettement moins gras que l'épaule.

Pour plus d'informations : voir les fiches techniques d'INTERBEV

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



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, 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-AGNEAU-25-07-2014.pdf

VIANDE SOUS VIDE

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

Exemple : « 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.

► 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 marchés publics d'achats de denrées alimentaires », mars 2015
www.economie.gouv.fr/files/files/directions_service/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 ovine 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 notamment 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 ovine 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 (cf. partie 3 de la présente fiche)
- 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 de définir ici des lots de qualité de viande ovine 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 ovine, lot de viande bovine, lot de viande porcine).

Exemple :

Avec l'intitulé du marché : « Marché de viande ovine », peuvent être proposés comme lots :

Lot 1 : viande d'agneau standard

Lot 2 : viande d'agneau produite sous label "Agriculture Biologique".

Exemple :

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

Lot 1 : viande d'agneau standard (50 % du tonnage)

Lot 2 : viande d'agneau produite sous Label rouge, ou équivalent (5 % du tonnage)

Lot 3 : viande d'agneau respectueuse de l'environnement (10 % du tonnage)

Lot 4 : viandes régionales pour des journées à thème sur les produits régionaux.

L'allotissement peut permettre d'exiger une proportion (en volume) du lot constituée de viande ovine de qualité supérieure, ou produite sous signe de qualité.

Exemples :

- 10 % des approvisionnements en viande ovine seront garantis Label rouge, ou équivalent ;

- 10 % des approvisionnements en viande ovine seront garantis issus de l'agriculture biologique, etc.

- 10 % des approvisionnements correspondront à de la viande produite sous « certification de conformité des produits (CCP) ».

ALLOTISSEMENT EN FONCTION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE DE CONSOMMATION

Ce type d'allotissement permet le regroupement d'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 produits de qualité.

Exemple :

Avec l'intitulé du marché : « Marché de viandes ovines », peuvent être proposés comme lots :

Lot 1 : viandes ovines destinées aux établissements de l'ouest de la région

Lot 2 : viandes ovines destinées aux établissements du sud de la région.

✓ Stratégie d'allotissement

L'utilisation alternative ou cumulative des types d'allotissement différents permet de calibrer 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.



✔ 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.

✔ Qualité de la viande

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,
- avec un jury de professionnels.

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 s'ils sont conditionnés sous film,*
- *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 œuvre pour une dizaine de convives.*

✔ Conditions de production et de commercialisation

- Critère sur l'âge (exigez un agneau de moins de 8 mois).
- Critère lié au mode d'alimentation des agneaux (exemple : agneau d'herbe, c'est à dire nourri exclusivement à l'herbe).

✔ 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.*

✔ 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

- Modalités d'optimisation de la logistique des produits livrés

Exemples : *taux de remplissage des camions, nature de la flotte utilisée, formation à l'éco-conduite des chauffeurs...*

- Recours à des emballages recyclés
- Offre en viande certifiée Agriculture biologique

Exemple : *pourcentage de produits issus d'un mode de production biologique au sens du règlement CE n°834-2007.*

✔ Pensez à utiliser 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 propo-



sitions 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 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.

Exemple : *organisation du ramassage des animaux ou des livraisons, politique de l'entreprise en matière de développement durable en respectant le principe du lien avec l'objet du marché.*

✓ Variantes autorisées sur le mode de production des agneaux (herbe/bergerie)

Exemple : *“ offre du candidat en viande d'animaux nourris majoritairement à l'herbe en substitution de viandes « standard ».*

✓ Variantes autorisées sur le bio ou équivalent :

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 recommandé 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 ovine : indiquer le lieu de naissance, lieu d'élevage et numéro des élevages, lieu d'abattage, de découpe, 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 de contrôler, de mesurer et d'évaluer les performances qualité et de développement durable des viandes ovines 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, FNICGV, AGORES.