

Filière volaille

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.

✓ L'équilibre matière

C'est un mode de consommation prôné à des fins budgétaires : toutes les parties de la volaille (autant les viandes rouges comme les cuisses que les viandes blanches comme les filets) 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 volailles standard, certifiées et/ou 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 de volailles qu'en termes de pièces.

✓ Espèces et dénominations

Pour les espèces ci-dessous :

- Poulet
- Pintade
- Canard à rôtir
- Dinde de découpe
- Caille
- Coq
- Poule
- Coquelet
- Chapon
- Poularde
- Dinde de Noël
- Chapon de pintade
- Oie à rôtir

Les définitions figurent dans la spécification du GEMRCN :

www.economie.gouv.fr/daj/specification-technique-ndeg-b1-18-07-4-mai-2007-applicable-aux-viandes-et-aux-abats-volailles

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 volailles.

➤ 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
www.inao.gouv.fr

Agence bio - Agence française pour la promotion et le développement de l'agriculture biologique
www.agencebio.org

➤ Identifiez les organisations professionnelles

ITAVI - Institut Technique de l'Aviculture
7 rue du Faubourg Poissonnière
75009 Paris
Tél : 01.45.22.62.40
E-mail : sec.direction@itavi.asso.fr
Site : www.itavi.asso.fr

ADIV - Centre technique français de la viande : recherche et développement, appui technique, formation et analyses
10 Rue Jacqueline Auriol
63100 Clermont-Ferrand
Tél : 04.73.98.53.80
E-mail : adiv@adiv.fr
Site : www.adiv.fr

CIDEF - Comité Interprofessionnel de la Dinde Française
ZAC Atalante Champeaux
3 allée Ermengarde d'Anjou
35000 RENNES
Tél. : 02.99.60.31.26
Fax : 02 99 60 58 67
E-mail : cidef@wanadoo.fr
Site : www.dinde.fr

CIPC - Comité Interprofessionnel du Poulet Classique et Certifié
ZAC Atalante Champeaux
3 allée Ermengarde d'Anjou
35000 RENNES
Tél. : 02.99.60.31.26
Fax : 02 99 60 58 67
E-mail : cipc.poulet@orange.fr
Site : www.poulet-francais.fr

CICAR - Comité Interprofessionnel du Canard à Rôtir
ZAC Atalante Champeaux
3 allée Ermengarde d'Anjou
35000 RENNES
Tél. : 02.99.60.31.26
Fax : 02 99 60 58 67
E-mail : cicar@wanadoo.fr
Site : www.canards.fr

CIP - Comité Interprofessionnel de la Pintade
Technopôle Atalante Champeaux
Rond-Point Maurice Le Lannou - CS 14226
35042 RENNES Cedex
Tél.: 02 23 48 26 30
Fax: 02 23 48 26 31
E-mail : pintade.cip@wanadoo.fr
Site : www.legrif.net/fr

APVF - Association pour la Promotion de la Volaille Française
184 rue de Vaugirard
75015 Paris
Tél : 01.53.58.48.10
E-mail : contact@volaille-francaise.fr
Site : www.volaille-francaise.fr



FIA – Fédération des Industries Avicoles
184 rue de Vaugirard
75015 Paris
Tél : 01.53.58.48.10
E-mail : contact@fia.fr
Site : www.fia.fr

CNADEV – Comité National des Abattoirs et ateliers de découpe de volailles, lapins et chevreaux
Espace Performance - Bât B
3 place Michel Ange
49300 CHOLET
Tél : 02.41.62.47.25
E-mail : contact@cnaDEV.com
Site : www.cnaDEV.com

FENSCOPA – Fédération des Syndicats du Commerce de gros en Produits Avicoles
18 rue des Pyramides
75001 Paris
Tél : 01.46.86.27.08
E-mail : fenscopa@wanadoo.fr

Pour les volailles Label Rouge, biologiques et sous Indication géographique protégée (IGP) :

SYNALAF – Syndicat National des Labels Avicoles de France
7 rue du Faubourg Poissonnière
75009 Paris
Tél. : 01 82 73 06 99
E-mail : contact@synalaf.com
Site : www.synalaf.com

Les interprofessions dans les DOM : voir tableau page suivante.

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



➤ 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.

ABATTAGE ET TRANSFORMATION

(découpe, maturation, conservation)

- **Règlement (CE) n° 1099/2009** du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.
- **Règlement (CE) n° 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié 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 et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, applicable à tous les opérateurs du secteur alimentaire.
- **Règlement (CE) n° 853/2004** du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, applicable aux établissements mettant en œuvre des denrées animales ou d'origine animale disposant d'un agrément sanitaire européen : les dispositions sectorielles spécifiques sont données en annexe III (voir la section II « viandes de volaille et de lagomorphes »). Les exigences spécifiques applicables notamment aux abattoirs et à l'hygiène de l'abattage, de la découpe et du désossage, y sont définies.
- **Règlement (CE) n° 2073/2005** de la Commission du 15 novembre 2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

- **Décret n° 2008-1054** du 10 octobre 2008 relatif aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés.
- **Décret n° 2011-2090** du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes.
- **Plan de maîtrise sanitaire (PMS)** est défini au niveau national dans l'arrêté du 8 juin 2006 modifié 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 (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 du 25 octobre 2011 modifié concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.
- **Décret n° 67-251** du 17 mars 1967 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne le commerce des volailles abattues pour la consommation humaine
- **Arrêté du 28 juin 1994** modifié relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité
- **Arrêté du 22 février 1996** portant homologation de la notice technique poulets de chair, découpes de poulets de chair, préparations et transformations de poulets de chair, poulets de chair surgelés entiers, en découpes ou sous forme de préparations ou transformations



✓ Guides et recommandations

- **GEM-RCN N° B1** – 18.07 du 4 mars 2007 applicable aux viandes et abats de volaille, de lapin ou de cailles, en carcasses ou pièces.
- **Guides de bonnes pratiques d'hygiène**
<http://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>
- **Norme NF V 47-001 d'août 2004** relative à la production et la transformation du lapin de chair domestique (ou équivalent)
- **Guide SYNALAF** : www.volaillelabelrouge.com/wpcontent/uploads/2013/08/RHD_appel_offre_guide.pdf
- **Guide poulet** : www.poulet-francais.fr
- **Guide dinde** : www.dinde.fr
- **Guide canard** : www.canards.fr
- **Guide pintade** : www.legrif.net/fr

➤ Identifiez les modes de production existants en volailles ainsi que les signes et démarches de valorisation officielle des produits

En volailles, la réglementation européenne définit des modes d'élevage pouvant figurer sur les étiquetages des volailles : « élevé à l'intérieur – système extensif » ; « sortant à l'extérieur » ; « fermier – élevé en plein air » ; « fermier – élevé en liberté ».

De plus, 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.

Il existe les types de volailles suivantes :

VOLAILLES STANDARDS

Volailles à croissance rapide, élevées en claustration, d'environ 35/40 jours. Ces volailles offrent un calibrage homogène. Elles représentent plus de 60% de la production française (52% pour le poulet).

VOLAILLES SOUS DÉMARCHE DE CERTIFICATION DE CONFORMITÉ DES PRODUITS (CCP) (VOLAILLES « CERTIFIÉES »)

Volailles à croissance intermédiaire, de 56 jours minimum, élevées en claustration et dont la production est contrôlée par un organisme certificateur. La certification de conformité est une mode de valorisation défini dans la réglementation française. Les déclarations d'engagement dans cette démarche de certification sont enregistrées par le ministre chargé de l'agriculture.

VOLAILLES « FERMIERES-ÉLEVÉES EN PLEIN AIR/EN LIBERTÉ »

Sous SIQO (Label Rouge et/ou IGP - et/ou AOP) : volailles élevées en plein air, de 81 jours ou 120 jours (AOP) minimum et dont la production est contrôlée par un organisme certificateur. Les labels sont homologués par le ministère en charge de l'agriculture. Les IGP et les AOP sont homologués par le ministère en charge de l'agriculture et enregistrées par l'Union européenne.

VOLAILLES BIOLOGIQUES

Volailles élevées en plein air, de 81 jours minimum, recevant une alimentation biologique, et dont la production est contrôlée par un organisme certificateur. La réglementation définissant les règles de production des volailles biologiques est définie au niveau européen.

PRÉCISIONS SUR LE TERME « FERMIER »

En France, les modes d'élevage « fermier-élevé en plein air » ou « fermier-élevé en liberté » ne peuvent être utilisés que sur des volailles :

- **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
- **AOP**
- **biologiques**



- **produites à petite échelle sans signe de qualité**, uniquement si elles sont abattues sur l'exploitation même, si elles sont destinées à la vente directe ou locale, et si elles respectent la réglementation européenne relative à ce mode d'élevage.
- toutes volailles sous AOP, (mais sans nommer une AOP précise)
- toutes volailles répondant à des spécifications définies, par exemple : « *Poulet de poids effilé 1,3 kg minimum, nourri avec 80 % de céréales (20 à 60 % de maïs et 50 % de blé au maximum ainsi que de l'orge ou du triticale ou du sorgho), élevée avec accès à un parcours extérieur* ». Les produits sous IGP « Poulet des Cévennes », dont les spécifications détaillées ci-dessus sont extraites du cahier des charges de l'IGP, sont présumés satisfaire aux spécifications concernées.

Pour plus de détails figurent en annexe les modes de productions concernant 5 espèces de volailles.

► **Identifiez comment utiliser dans les marchés publics les signes et démarches de valorisation officielle de la qualité**

L'article 8 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics interdit toute mention à l'origine géographique, sauf conditions particulières, 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.

Ainsi, pour les volailles standards, certifiées et SIQO, les désignations que vous pourrez utiliser dans votre marché public en tant que spécification technique ou critère d'attribution du marché sont les suivantes :

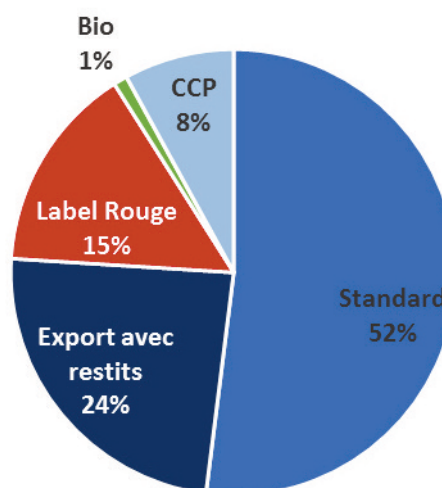
- toutes volailles
- toutes volailles certifiées
- toutes volailles Label Rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics
- toutes volailles issues de l'Agriculture Biologique (AB)
- toutes volailles sous IGP, (mais sans nommer une IGP précise)

► Évaluez la disponibilité de l'offre sous signes et démarches de 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 de volailles sous signes et démarches valorisant la qualité est indispensable.

À titre indicatif est indiquée ci-dessous la répartition en volumes des achats de découpes de poulets en France pour 2015. Il est, par ailleurs essentiel, que l'acheteur connaisse la disponibilité de l'offre sous signes et démarches de qualité dans les autres pays européens.

Répartition en volume des achats de découpes de poulets en 2015 en France source ITAVI





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

✓ Le type de produit

- **Gallus** : poulets (blanc, jaune, noir), coqs, poules, coquelets, chapons, poulardes
- **Dindes** : dindes et dindonneaux de découpe - dindes de Noël
- **Canards à rôtir** : - canards de Barbarie - canards Pékin
- **Pintades** : - pintades - pintadeaux - chapons de pintade
- **Oies à rôtir**
- **Cailles**

✓ La forme du produit

- **Pour le poulet** : entier PAC, cuisse déjointée, haut-de-cuisse déjointé, pilon, suprême avec peau, filet sans peau, morceaux de cuisse sans os et sans peau (sauté)
- **Pour la pintade** : entière PAC, cuisse déjointée, suprême avec peau
- **Pour la cannette/le canard** : entier PAC, filet avec peau, cuisse
- **Pour la caille** : entière PAC sans tête
- **Pour les volailles festives** (Chapon, Poularde, Oie à rôtir, Dinde de Noël, Chapon de pintade) : entier PAC
- **Pour la dinde** : filet, escalope, émincé, sauté, cuisse, pilon

✓ Le niveau de qualité du produit

Fermier – élevé en plein air, 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, Bio, IGP, CCP, standard.

✓ Le type de conservation

Frais, frais sous-vide ou surgelé

✓ Le type de conditionnement et la taille des lots

Exemples : PAC en cartons par 2, par 6, par 12 ; filets en sachets individuels ou en sacs vrac « refermables » ; cuisses surgelées par x unités ou kg.

✓ Le type de découpe

Peuvent être sollicitées des types de découpe à façon plus adaptées aux convives.

Exemples : 14 parts chez le poulet et 10 à 12 parts chez la poule.

➤ Mesurez leurs impacts sur le processus de restauration

✓ Repensez la préparation de vos plats

ADAPTEZ AUX DIFFÉRENTS CALIBRES DES PRODUITS

Vous pouvez vous référer aux tableaux qui figurent dans le GEM-RCN N° B1 – 18.07 du 4 mars 2007 applicable aux viandes et abats de volaille, de lapin ou de cailles, en carcasses ou pièces.

www.economie.gouv.fr/daj/specification-technique-ndeg-b1-18-07-4-mai-2007-applicable-aux-viandes-et-aux-abats-volailles

PRATIQUÉZ LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

La cuisson basse température permet de cuisiner tous types d'aliments en respectant leurs saveurs et en conservant leurs nutriments. Elle a plusieurs objectifs :

- la fluidification de la gestion du temps,
- un gain en tendreté, ce qui permet de valoriser tous les morceaux et favoriser 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, les fours à air pulsé ou les fours de type rôtissoire.

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.

Exemple de cuisson à basse température : blanc de dinde, 35 minutes à 80°C.

Variez l'espèce cuisinée pour satisfaire tous les goûts et tous les budgets : poulet, pintade, dinde, canard.

↳ Repensez vos menus

- ▶ **Raisonnez en quantité consommée cuite et non en portion crue, car le rendement après cuisson est différent selon les produits.**

Les qualités gustatives des volailles fermières 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 (entières ou morceaux) permettent de réduire les pertes dans les assiettes (environ 40%). Il est donc judicieux de calculer en prix au Kilo consommé et non en prix au Kilo acheté.

- ▶ **Affinez les grammages par rapport au rendement après cuisson.**

- ▶ **Adaptez les types de morceaux et les grammages à vos convives** pour éviter les surcoûts et réduire le gaspillage alimentaire. Pour cela, vous pouvez vous référer aux recommandations nutritionnelles élaborées par le GEM-RCN : www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition

- ▶ **Offrez aux convives des morceaux aux présentations diverses (morceaux sans os et /ou sans peau, de cuisse ou sauté filet...) qu'ils pourront choisir eux-mêmes.** Cela vous permettra d'optimiser l'équilibre matière, de diminuer le surcoût lié à l'achat de découpes et d'obtenir un coût raisonnable rapporté à la portion.

- ▶ **Repensez vos commandes, les modalités de livraison et les modalités de stockage**

- ▶ **Favorisez l'achat de pièces entières à découper.**

Les produits avec des os perdent moins d'eau à la cuisson et ont plus de goût.

OU

- ▶ **Commandez plutôt des pièces entières découpées à façon pour valoriser tous les morceaux, en fonction des espèces et des goûts des convives.**

Exemple : 14 parts chez le poulet et 10 à 12 parts chez la poule.

- ▶ **Équilibrez les morceaux dans vos commandes de découpes** en achetant si possible autant de viande blanche que de viande rouge de volailles (cuisse, haut de cuisse, filet, pilon...). Dans la même optique, privilégiez les morceaux moins demandés en grandes surfaces comme les cuisses.

- ▶ **Intégrez la saisonnalité des produits** : les meilleures offres sont en fonction de la demande saisonnière des ménages en grandes et moyennes surfaces.

Exemple : en poulet et en dinde, les prix à la restauration hors foyer sont moins élevés d'avril à septembre pour les viandes blanches (type filets ou suprêmes), et d'octobre à mars, pour les viandes rouges de volaille (type cuisses ou sautés). Proposée toute l'année, la pintade bénéficie d'une demande très soutenue en période de fête, ce qui la rend beaucoup plus attractive en prix aux autres périodes.

- ▶ **Pour les volailles fraîches, privilégiez un conditionnement dans un colis en carton**, en vrac et des produits nus protégés soit d'un film papier alimentaire, soit d'un sac housse, pour une offre économique et plus respectueuse de l'environnement.

OU

- ▶ **Pour un approvisionnement régulier et homogène, demandez des produits surgelés** ou avec un conditionnement sous vide et prenez garde aux délais de commande.



5. Définissez votre cahier des charges

➤ Définissez précisément l'objet de votre marché

Se référer à la fiche générale « Définir son cahier des charges ».

➤ Exiger des spécifications techniques particulières

✓ Pour des volailles de type fermières et sous signes d'identification de la qualité et de l'origine

▶ Demandez un mode d'élevage avec accès à un parcours extérieur

▶ Exigez une volaille biologique

Exemples de spécifications techniques :

– Volaille issue de l'agriculture 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 volaille 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 volaille sous signe garantissant la qualité supérieure

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

Il est également possible de retenir la partie des critères de qualité que vous souhaitez :

- une volaille élevée en plein air ;
- une volaille abattue à 81 jours minimum ;
- une volaille alimentée avec 70% minimum de céréales ;

✓ Pour des volailles conventionnelles

ALIMENTATION DES ANIMAUX

▶ Exigez une alimentation diversifiant les sources protéiques végétales et si possible 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 %) ».

TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE

▶ Exigez un engagement responsable vis-à-vis de l'utilisation des antibiotiques en élevage

Exemple de spécification technique :

Recours à la charte « Engagement de la filière Volailles de chair sur l'usage raisonné des antibiotiques » ou 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 marchés publics d'achats de denrées 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 volailles 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 terme 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'allotissements

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 volailles 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 DE LA QUALITÉ EXIGÉE

Les entreprises qui pourront répondre au mieux à votre demande de volailles fermières 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 Bio ne sont pas systématiquement les mêmes que pour les autres catégories de volailles.

Aussi, il ne faut pas hésiter à créer des lots séparés pour les volailles « fermières élevées en plein air ou en liberté ».



Pour un marché de volailles exclusivement, exemples d'allotissements en lien avec l'objet du marché

Lot 1 : canards

Lot 2 : poulets

Lot 3 : volailles standard

Lot 4 : volailles « fermières élevées en plein air ou en liberté ».

Lot 1 : volailles fraîches et certifiées ou bio

Lot 2 : volailles fraîches fermières à croissance supérieure à 100 jours

Lot 3 : volailles festives

Pour un marché de viandes, exemples d'intitulé de lot volailles en lien avec l'objet du marché

"Volailles 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

"Volailles fermières élevées en plein air ou en liberté"

"Volailles avec IGP" (mais sans nommer une IGP précise)

"Volailles avec AOP" (mais sans nommer une AOP précise)

"Volailles issues de l'agriculture biologique".

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.

➤ 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 de volaille

MODALITÉS D'ÉLEVAGE

Élevage en plein air

Engagement dans une démarche SIQO (Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine)

CONFORMATION, ÉTAT D'ENGRAISSEMENT DES VOLAILLES

Qualité gustative et organoleptique des échantillons

Afin de s'assurer de la qualité de la viande, il est recommandé de prévoir une phase de dégustation et une fiche de dégustation soit avec un panel de dégustateurs soit avec un jury de professionnels. La fourniture d'échantillons de produits permet au pouvoir adjudicateur d'exiger que les offres soient accompagnées d'échantillons. Cela offre une occasion pour les responsables de restauration de découvrir l'atout gustatif des volailles et de le faire partager aux différentes personnes impliquées dans le choix.

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 œuvre pour une dizaine de convives."

✓ Bien-être animal

CONDITIONS DE TRANSPORT DES ANIMAUX

Conditions de transport des animaux vivants entre le lieu de production et le lieu d'abattage (temps, distance...)

Exemple de critère :

Méthode mise en œuvre pour limiter le temps de transport des volailles entre l'exploitation et l'abattoir.



À titre d'information, un temps de transport de 3h maximum ou une distance de 100 km maximum entre le lieu de production et le lieu d'abattage sont imposés pour les produits sous Label Rouge.

AUTRES : DENSITÉ, ÉLEVAGE EN PLEIN AIR, PARCOURS

✓ 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 terme 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.

Exemple de critère :

"Volailles provenant d'une entreprise s'approvisionnant directement en élevages et réalisant toutes les opérations de l'abattage jusqu'au conditionnement des viandes".

✓ Accompagnement pédagogique

Exemple de critère :

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 sur le soutien au développement durable

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

✓ Variantes autorisées sur le bio ou équivalent

✓ Variantes sur différents niveaux de qualité

Le fournisseur candidat doit faire figurer, en plus de l'offre de base, des variantes pouvant porter sur différents niveaux de qualité.

➤ **Déterminez les pièces demandées aux candidats**

La demande et la vérification des moyens de preuve à l'appui de l'offre sont fondamentales 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 fiche technique relative à la traçabilité des produits : indiquer le lieu d'éclosion, lieu d'élevage, 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 volailles 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

Il convient de se référer à la **fiche méthodologique** « *Impliquez les acteurs* ».

Remerciements :

SYNALAF, Association pour la Promotion de la Volaille Française, CIDEF, ITAVI, AGORES, RESTAU-CO



Tableau des modes de production et signes d'identification de la qualité et de l'origine pour 5 espèces de volailles

	Souche	Alimentation	Mode d'élevage	Durée d'élevage	
Poulet	AOP	croissance lente	céréales, finition aux produits laitiers	fermier en plein air	108 jours minimum
	Bio	croissance lente	100% végétale, au moins 90% d'aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux	en plein air, parcours conduit selon les principes de l'agriculture biologique	81 jours
	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	croissance lente	100% végétale, au moins 75% de céréales	fermier en plein air ou en liberté	81 jours minimum
	Certifié	croissance intermédiaire	100% végétale, au moins 65% de céréales	en claustration	56 jours
	Standard 100% végétal	croissance rapide	100% végétale	en claustration	35 à 40 jours (objectif poids)
	Standard		conforme à la réglementation		

	Souche	Alimentation	Mode d'élevage	Durée d'élevage	
Dinde à la découpe	Bio	croissance lente	100% végétale, au moins 90% d'aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux	en plein air, parcours conduit selon les principes de l'agriculture biologique	101 jours minimum
	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	croissance lente	100% végétale, au moins 75% de céréales	fermier en plein air	98 jours minimum
	Certifiée	croissance rapide	100% végétale, au moins 65% de céréales	en claustration	85 jours minimum
	Standard 100% végétal	croissance rapide	100% végétale	en claustration	environ 85 jours (objectif poids)
	Standard		conforme à la réglementation		



	Souche	Alimentation	Mode d'élevage	Durée d'élevage	
Pintade	Bio	croissance lente	100% végétale, au moins 90% d'aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux	en plein air, parcours conduit selon les principes de l'agriculture biologique	94 jours minimum
	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	croissance lente	100% végétale, au moins 70% de céréales	fermier en plein air	94 jours minimum
	Certifiée	non défini	100% végétale, dont 70% de céréales	en claustration	82 jours
	Standard 100% végétal	non défini	100% végétale	en claustration	75 à 77 jours

	Souche	Alimentation	Mode d'élevage	Durée d'élevage	
Canard	Bio	Pékin ou Barbarie	100% végétale, au moins 90% d'aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux	en plein air, parcours conduit selon les principes de l'agriculture biologique	Race Pékin : 49 jours minimum Race Barbarie : 70 jours minimum
	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	Pékin ou Barbarie	100% végétale, au moins 75% de céréales	fermier en plein air	Race Pékin : 50 jours minimum Race Barbarie : 74 jours minimum
	Certifié	non défini	100% végétale, au moins 65% de céréales	en claustration	Race Barbarie : 70 jours
	Standard	non défini	conforme à la réglementation	en claustration	non défini



	Souche	Alimentation	Mode d'élevage	Durée d'élevage	
Caille	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	colorée	100% végétale, au moins 70% de céréales	en plein air, sous volière	42 jours minimum
	Standard et certifiée	non défini	conforme à la réglementation	en claustration	entre 27 et 42 jours