

FICHES QUALITE DES PRODUITS



FILIÈRES FRUITS ET LÉGUMES



FILIÈRES VIANDES (FOCUS SUR
LES OVOPRODUITS)



FILIÈRES PRODUITS LAITIERS



FILIÈRES CÉRÉALES ET
LÉGUMINEUSES (FOCUS SUR
LE PAIN)

Préambule



Les informations ci-après s'adressent aux établissements qui souhaitent préparer et rédiger leur marché public de denrées. Les fiches produits détaillent la qualité intrinsèque des produits, des exemples concrets en termes d'exigences qualitatives en raccord avec les possibilités de notation à travers les cadres de réponses techniques (CRT). Les fiches produits sont des outils dédiés aux choix qualitatifs donc à la conformité des offres. Les CRT sont des outils de notation et de valorisation des démarches. Les demandes d'informations sont reprises dans les cadres de réponses techniques. Pour mémoire, les cadres de réponses techniques remplacent les mémoires techniques.

Ainsi la réglementation qui régit la commande publique ne permet pas d'imposer un label ni une marque ou zone géographique de production. Par exemple, il n'est pas envisageable d'exiger la marque SUD DE FRANCE. Cependant, il est possible de reprendre les qualités et les caractéristiques de produits pour laisser librement les entreprises vous proposer des produits équivalents.

De fait les fiches produits reprennent les éléments techniques afin de remplir les cahiers des charges (CCTP). Le choix des éléments varie en fonction du sourcing producteur ou fournisseurs réaliser en amont de la rédaction du DCE (document de la consultation des entreprises) et doivent être cohérents avec les bordereaux de prix unitaires préparés (liste des produits exigées dans la cadre du marché).

Les exigences du Code de la Commande Publique



Les achats de denrées de la Région Occitanie et ses EPLE sont effectués selon les règles du Code de la Commande Publique. Lorsque l'achat porte sur des denrées sans induire un service autre que la livraison, il s'agit d'un marché public de fournitures passé le cas échéant selon une procédure formalisée (appel d'offres ouvert) – en d'autres termes, l'achat de denrées n'autorise pas la Région ou ses EPLE à procéder à une procédure adaptée, autorisant la négociation, quelque soit le montant estimé du marché.

Seuils applicables :

- Procédure : 214 000 € HT/durée du contrat,
- Publicité : 90 000 € HT/durée du contrat (au-delà de 40 000 € HT, la publicité est obligatoire mais libre).

Durée : 4 ans maximum, modulable (1 + 1 + 1 + 1 / 2 + 2...) et pouvant être inférieure.

Les exigences du Code de la Commande Publique



Conditions d'exécution :

- Liées à l'objet du marché,
- Peuvent être liées à tout ou partie du cycle de vie du produit.

Critères de sélection et d'attribution :

- Ceux-ci doivent être objectifs, précis et liés à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution,
- Ceux-ci doivent être connus de tous (candidats potentiels) et partant, publiés,
- Le critère du prix ne peut pas être le seul critère – des critères de nature technique doivent également être retenus et peuvent porter sur la qualité (conditions de production, protection de l'environnement, développement des circuits-courts), les conditions de livraison et le SAV...,
- **Le critère géographique et la préférence locale/nationale sont prohibés.**

Le choix des critères de sélection relève du pouvoir discrétionnaire de l'acheteur, tant qu'il respecte les prescriptions du code synthétisées *supra*.

Les exigences du Code de la Commande Publique



Les labels pouvant être requis, au titre des marchés de denrées, sont de deux ordres :

- 1) Les mentions valorisantes et SIQO officiellement reconnus par la loi EGalim (article L640-2 du Code Rural et de la Pêche Maritime),
- 2) Tout label répondant aux exigences de l'article L2111-14 et suivants du Code de la Commande Publique. Celles-ci disposent :
 - L'attribution du label est réalisée à l'issue d'une procédure « ouverte et transparente, »
 - Les critères d'attribution sont « objectivement vérifiables et non-discriminatoires, »
 - Le label est attribué par une personne sur laquelle l'opérateur économique n'exerce aucune influence,
- **Point d'attention** : tous les candidats répondant aux caractéristiques du marché au moyen d'autres labels (que ceux expressément exigés) :
 - Ne peuvent être écartés pour ce motif,
 - Ne peuvent faire l'objet d'une notation moindre au motif que le label présenté n'est pas celui expressément exigé.
 - **A noter qu'en pratique, les mentions valorisantes et SIQO de la loi EGalim ne présentent à date aucun équivalent.**

FILIERES FRUITS ET LEGUMES CLASSIFICATION DES PRODUITS



Le classement pour les
fruits et légumes

Les variétés et l'assolement

Exemples de fruits et
légumes

RAPPELS DES CRITERES D'ATTRIBUTION POUR LES CRT DEDIES AUX FRUITS ET LEGUMES

Choix des variétés : explications de la sélection des variétés et leurs atouts agronomiques

Fraicheur des produits : il est possible de demander aux candidats ses capacités de livraison au plus près de la période de récolte. Les produits fragiles, notamment les fruits, la qualité exige le moins de manipulation possible et choc de température.

Itinéraire technique : il est possible de valoriser les pratiques agronomiques (faux semis, double culture, prévention etc.) et la stratégie opérée sur l'assolement.

Rôle du candidat dans la structuration et la préservation des filières. Une définition est donnée pour les circuits courts et l'implication du candidat dans le revenu des producteurs.

Classement pour les fruits et légumes

Les fruits et légumes sont classés par catégorie, **Extra, I, II et III**, car ils sont soumis à une norme spécifique (forme physiologique des produits) - **(CCTP : point 4,1,1).**

Pour compléter le CCTP, il convient de sélectionner les catégories, les variétés, les conditionnements des produits et les caractéristiques ci-après.

Lors de chaque commande, le candidat doit préciser la catégorie souhaitée de fruit et légume, en référence aux catégories définies suivante :

- Catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit exempt de défauts,
- Catégorie I (bonne qualité) présentant de légers défauts,
- Catégorie II (qualité marchande) où certains défauts plus importants sont admis

Les produits de catégorie III sont généralement exclus car les formes particulières augmentent drastiquement le temps de préparation du repas. Cependant, vous pouvez faire une exception

pour les 4^{ème} et 5^{ème} gammes où l'entreprise est libre de choisir la gamme à condition que les produits ne présentent pas trop de résidus de peau. Les calibres des produits sont à préciser dans les lignes des BPU.

NOTA BENE : le conditionnement et la maturité des produits

Concernant la maturité et la fragilité de certains produits, il est préférable de demander un calendrier des approvisionnements aux candidats ainsi que les capacités de livraison pour certains produits fragiles (fraises, cerises, etc.). C'est pourquoi, il est important d'informer le potentiel titulaire des conditions de livraisons avec les horaires durant lesquels il est possible de livrer.

Afin de préserver les capacités humaines de production, il est préférable d'imposer des conditionnements. Nous retrouvons fréquemment des conditionnements adaptés : 1, 3, 5 ou 10 kilogrammes maximum **(CCTP : point 4.1.3).**

Les conditionnements sont souvent : les cagettes plastiques, récupérées par le titulaire, des filets, ou des pochettes sous-vides pour la 4^{ème} et 5^{ème} gamme.

Les variétés et l'assolement

Dans le cahier des charges et le CRT (voir CRT dédié), les candidats peuvent être invités à préciser les variétés. Les variétés de culture ont des atouts et des caractéristiques propres. Par exemple, l'indice d'ensoleillement d'une variété détermine les besoins d'une culture en jours ou en heures d'ensoleillement pour arriver à maturité.

L'indice détermine si les variétés sont précoces, mi-saison ou tardives, donc les variétés ont une période de récolte différente (une récolte par culture par an).

C'est pourquoi, il est important de déterminer les variétés présentes sur le marché pour couvrir un maximum de jours de restauration et adapter les plats en fonction de la qualité gustative.

NOTA BENE : Les maraîchers peuvent préparer leur assolement en adéquation avec les périodes de récolte. Il est possible de cibler et d'imposer des variétés aux candidats. Pour les arboriculteurs, la disponibilité dépend de la météo.

Dans le cadre d'un marché de denrées, le choix des cultures a des impacts sur l'environnement car elles déterminent, en grande partie, le travail du sol et les apports organiques et de synthèse nécessaires à leur croissance. C'est pourquoi, il est important d'aller rechercher des pratiques vertueuses en agriculture conventionnelle et en biologique.

Les producteurs peuvent ainsi recourir aux légumineuses, qui par une symbiose avec un champignon, transforment l'azote sous forme gazeux en azote liquide assimilable par les plantes. Le producteur a besoin de mettre moins d'apports et tasse moins les sols. Autre particularité sur la rotation, les variétés dominatrices (couverture du sol), qui grâce à elles, les adventices (mauvaises herbes) meurent ou ne se développent. Dans un marché de denrées, vous pouvez donc demander l'itinéraire technique (exemple : faux semis) des producteurs ou la gestion des adventices et ravageurs (nombre de traitements) en lien avec la culture principale que vous allez acheter. Ce travail réalisé par les producteurs a un impact sur les produits.

FILIERES FRUITS ET LEGUMES

Les labels et la
mention HVE



Les labels sont davantage présents que les mentions valorisantes (CCTP : point 4.1.1)

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



A l'origine ce logo représente la marque de « l'agro-écologie ». Aujourd'hui, la marque est devenue une démarche reconnue et contrôlée par le ministère de l'agriculture en étant éligible au calcul du taux d'alimentation durable. La mention "Haute Valeur Environnementale" avec le logo atteste de que les exploitations qui protègent la biodiversité, préservent la vie des sols pour maintenir le vivant et la fertilité des parcelles et favorisent le développement d'une faune utile.

Cependant, il ne s'agit pas d'un label et les exploitations en agriculture raisonnée ou conventionnelle peuvent être certifiée pour leur démarche vertueuses (trois niveaux : niveau 2 et 3 éligibles à EGALIM). Cette démarche est très présente sur le marché des fruits et légumes.

AOP – IGP – LR



Les labels sont reconnus par l'INAO. Dans la filière fruits et légumes, ces labels sont dominants par rapport aux mentions valorisantes.

Les cahiers des charges sont stricts et permettent de recenser des caractéristiques techniques et organoleptiques propres à chaque produit.

Les produits sont de grande qualité et sont pour beaucoup inaccessibles pour la restauration collective. Par conséquent, il est primordial de prévoir une consommation en pleine saison et d'obtenir ces produits en circuit court.

Nota Bene : il est judicieux d'acheter des variétés précoces, tardives et de mi-saison pour un meilleur rapport qualité prix.

Exemples de produits Sud de France :

RAISINS DE TABLE HVE



Marque à ne pas exiger dans le CCTP

Les exigences possibles dans le CCTP :

- ° Variétés précoces : Chasselas, Centennial Seedless, Danslas
 - Atouts des variétés : raisins très sucrés, et culture peu exigeante en intrant et en type de sol
 - Disponibilité : à partir de fin août début septembre
- ° Variétés tardives : Ribol, Alphonse La Vallée, Italia, Muscat de Hambourg
 - Atouts des variétés : plans résistants aux maladies, raisins charnus et croquants
 - Disponibilité : début octobre

ABRICOTS AOP



Marque à ne pas exiger dans le CCTP

Les exigences possibles dans le CCTP :

- ° Variété précoce : l'Orangere
 - Atouts : chair juteuse et ferme, et goût acidulé, petits calibres
 - Disponibilité : juin
- ° Variétés de saison : Rouge du Roussillon, Helena du Roussillon, du Royal Roussillon et Gâterie
 - Atouts des variétés : fruits sucrés et fondants, avec des calibres différents
- ° Variétés tardives : Berarouge ou Bergeron
 - Atouts des variétés : fruits sucrés, peu acidulés, avec des calibres différents
 - Disponibilité : août et septembre

Synthèse :

	Conditions d'exécution	Critère/sous-critère de sélection
Catégorie du fruit	✓	Non différenciant
Gammes	✓	Les gammes sont imposées aux opérateurs
Conditionnements	✓	✓*
Variétés et assolement	✓	✓**
Labels et mentions valorisantes EGalim	✓	✓***
Autres mentions valorisantes et marques (ex : Sud de France)****	✗	✗

*Un critère porté sur le conditionnement n'a de sens que si les opérateurs ont le choix de proposer le conditionnement le plus adapté tout en devant présenter une plus-value environnementale).

**Par l'intermédiaire de la disponibilité des produits sur l'année (lorsqu'une disponibilité toute l'année est recherchée).

***Levier : diversité des labels et mentions valorisantes lorsque le choix est laissé aux opérateurs.

****Le contenu du cahier des charges de ces marques peut néanmoins être utilisé au titre de conditions d'exécution ou critères de sélection à condition de respecter les dispositions du Code de la Commande Publique rappelé ci-avant (ce qui induit de ne pas faire mention des variétés mais du timing des récoltes, les atouts types teneur en sucre et texture, période de livraison calée sur la période de disponibilité).

FILIERES VIANDES CLASSIFICATION DES PRODUITS



Rappels généraux
sur les races

Différentes races à
viande et laitières

Catégories des
animaux

Classifications

Mentions
valorisantes

Bête à l'équilibre

RAPPELS DES CRITERES D'ATTRIBUTION POUR LES CRT DEDIES AUX VIANDES

Choix des races, souches et croisements : chaque race dispose de code génétique en corrélation avec son environnement ou un mode d'élevage basé sur les fourrages et les pâtures. Également, les races sont orientées davantage vers des productions viandes ou laitières.

Bien-être animal : il est possible de valoriser les conditions d'élevage. A savoir, le chargement par exploitation ou les exploitations herbagères ou le détail des stabulation (paille, sciure de bois, semi-plein air).

Ration alimentaire : il est possible de valoriser les rations hivernales et estivales quant les produits sont cultivés sur l'exploitation

Rôle du candidat dans la structuration et la préservation des filières. Une définition est donnée pour les circuit courts et l'implication du candidat dans le revenu des producteurs.

RAPPELS GENERAUX SUR LES RACES

En Occitanie, le cheptel allaitant est composé essentiellement des races Limousine, d'Aubrac, de Gascogne et Blonde d'Aquitaine.

Dans le classement EUROP, les vaches de races allaitantes sont généralement conformées de E à R.
A contrario les races laitières ont tendance à être classées de O à P.

Races à viande : dont le premier débouché pour l'éleveur est la viande. Les races à viandes sont génétiquement sélectionnées pour leur qualité bouchère. Ces cheptels sont appelés « allaitants » étant donné que les veaux sont élevés sous la mère donc allaités.

Races mixtes : dont le premier débouché peut-être autant la viande que le lait. Par exemple, la salers ou la normande ont des codes génétiques qui permettent d'avoir une viande persillée malgré la production de lait.

Races laitières : dont le premier débouché est le lait, la viande est donc un second débouché. La viande de vache laitière n'est pas signe de mauvaise qualité, toutefois, dans la recherche de morceaux nobles pour la restauration collective et de la protection des races à viande il est préférable d'exiger de la viande issue de cheptel allaitant ou mixte (race à viande croisée race mixte).

Différentes races à viande

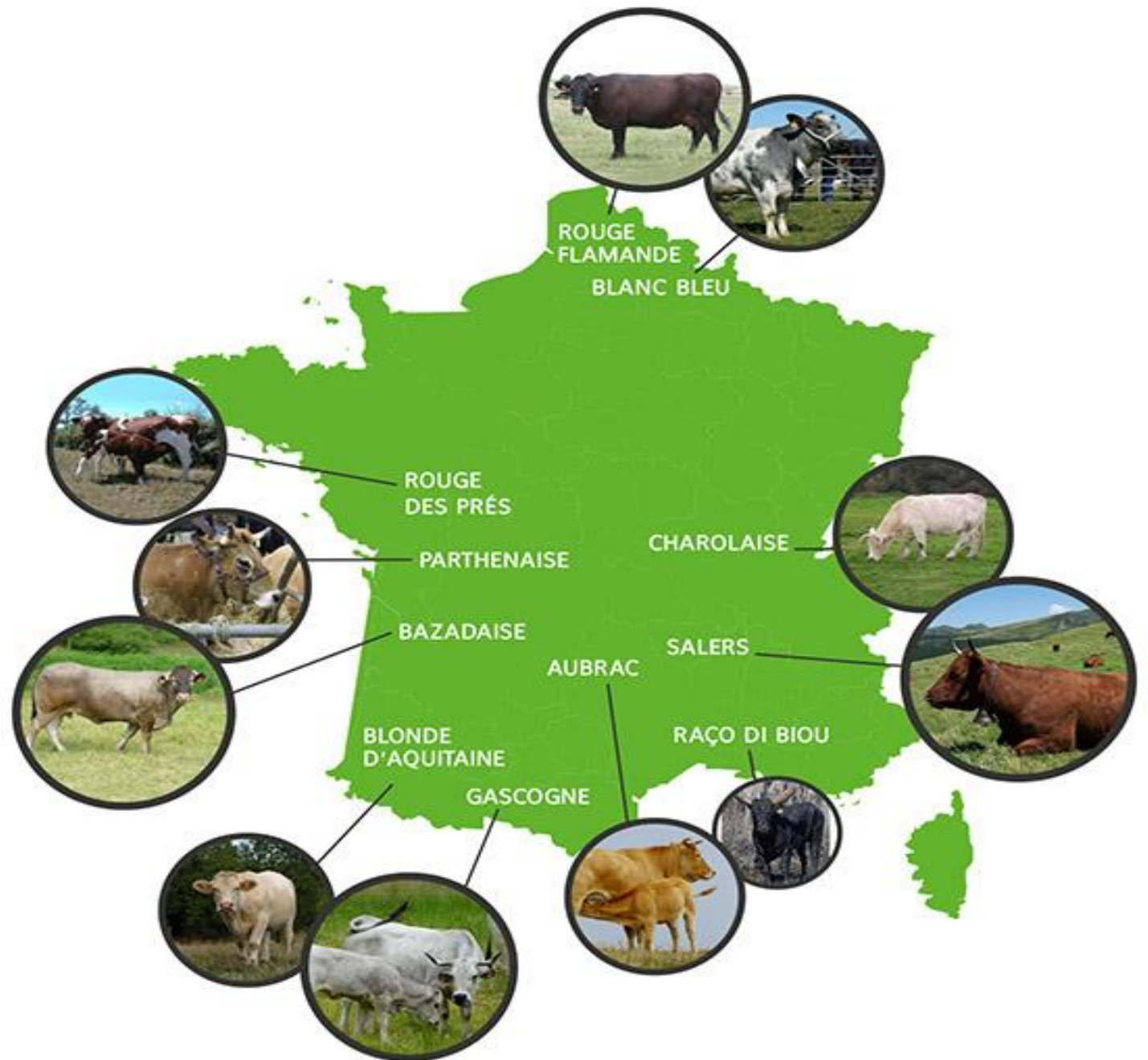
LES RACES A VIANDE

RECONNUES :

- La Charolaise
- La Limousine
- La Blonde d'Aquitaine
- L'Aubrac
- La Gascogne
- La Rouge des près

LES RACES MOINS PRESENTES:

- La Blanc Bleu
- La Bazadaise
- La Parthenaise



Différentes races laitières

LES RACES EXCLUSIVEMENT LAITIÈRE :

- La Prim'Holstein
- La Brune des Alpes
- La Pie Rouge
- La Jersiaise

LES RACES MIXTES

- La Normande
- La Bleue du Nord
- La Rouge flamande
- La Simmental
- La Vosgienne
- La Tarentaise
- La Montbéliarde



Races et Catégories des animaux

Le choix des races est primordial, il permet de sélectionner au mieux les produits. Dans le cadre des marchés publics il est possible de sélectionner des races et d'en exclure, toutefois, il est impératif d'ajouter la mention « ou équivalent » (CCTP point 4.2.1 pour chaque famille d'animaux).

Pour compléter le CCTP, il convient de sélectionner les races, les catégories et la classification des carcasses ci-après.

° Bovins adultes :

- Races allaitantes présentes sur le territoire : Limousine, Blonde d'Aquitaine, Gasconne et Aubrac
- Races de qualité bouchère : classées E/U/R **VS** vache laitière classées O/P,
- Limousine : os petits et race précoce pour la croissance des veaux, classée R,
- Blonde d'Aquitaine : conformation élevée U,
- Gasconne : race rustique qui valorise bien les pâturages, classée U et R,
- Aubrac : race rustique mixte (lait et viande) qui valorise très bien les pâturages, classée R,
- Engraissement adapté à la restauration : 2/3

Dans un marché, la sélection des catégories d'animaux est préférable :

- « **Sont acceptés au présent marché les pièces ou les muscles provenant : »**
- « **Sont refusés au présent marché les pièces ou les muscles provenant :** »
 - ° Veaux :
 - catégorie « **veau ou velle** » âge maximum de l'animal égal à 8 mois,
 - catégorie « **broutard ou jeune bovin** » âge maximum de l'animal entre 9 et 12 mois ».
 - ° Jeunes bovins et bovins adultes :
 - catégorie **jeune bovin (taurillon) : 12 à 24 mois,**
 - catégorie **jeune bovin (génisse) : 12 à 36 mois,**
 - catégorie **bœuf (mâle castré) âge minimum 24 mois,**
 - catégorie **bœuf (vache) âge minimum 36 mois ».**
 - **refusées : animaux âgés depuis plus de 9 ans, et les taureaux,**
 - ° Agneau : comme la viande de veau, remplacé « veau » par « agneau »,
 - ° Porc :
 - **jeunes porc fermiers : minimum 150 jours d'élevage, si label existant 170 jours minimum,**
 - **refusées : viandes issues de verrat ou de truie ayant mis bas**

Classement pour les bovins et ovins



1 • 2 • 3 • 4 • 5

TRÈS FAIBLE FAIBLE MOYEN FORT TRÈS FORT



E • U • R • O • P

EXCELLENTE TRÈS BONNE BONNE ASSEZ BONNE MÉDIOCRE

Les lettres E.U.R.O.P

Classement européen : plus une carcasse est chargée en viande plus la note se rapprochera de E.

- E +/-
- U +/-
- R +/-
- O +/-
- P +/-

Etat d'engraissement : 1 à 5, plus la carcasse sera peu chargée en gras et plus la note se rapprochera de 1.

A titre d'information, les viandes issues des cheptels à viande appartiennent généralement à la classe U-3 ou 2 et R-3 ou 2, ce qui est un excellent compromis entre la croissance des muscles, le gras intramusculaire, et la qualité gustative.

Classement pour les bovins (veau)



1 • 2 • 3 • 4 • 5

TRÈS FAIBLE

FAIBLE

MOYEN

FORT

TRÈS FORT



E • U • R • O • P

EXCELLENTE

TRÈS BONNE

BONNE

ASSEZ BONNE

MÉDIOCRE

Les lettres E.U.R.O.P

Classement européen de la carcasse est identique aux bovins adultes.

Particularité : la couleur de la viande est classée en quatre niveaux

1 - Blanc

2 - Rosé clair

3 - Rosé

4 – Rouge

En moyenne, la viande de veau est rosé clair ou rosé. Le niveau 1 est une caractéristique du veau de lait et le niveau 4 est un signe relatif à l'âge de l'animal. Plus un animal prend de l'âge et plus la viande sera rouge (accumulation du fer dans la viande).

Classement pour les porcins

Les lettres E.U.R.O.P

Classement européen : plus une carcasse est chargée en viande maigre plus la note se rapprochera de E.

- E = +55% de viande sur la carcasse
- U = +50% de viande sur la carcasse
- R = +45% de viande sur la carcasse
- O = +40% de viande sur la carcasse
- P = -40% de viande sur la carcasse

A titre d'information, les viandes issues des élevages fermiers, sur paille ou sciure de bois appartiennent généralement à la classe E, U ou R, ce qui est un excellent facteur au niveau du bien-être animal, le pourcentage de maigre, et le niveau d'engraissement.

On observe sur les cahiers des charges des caractéristiques particulières pour l'obtention des labels. Notamment pour le label rouge :

- Les races les plus fréquentes : Large White, Gascon, Landrace, ou encore le Piétrain
- Le mode d'élevage : sur paille ou sur sciure de bois avec un accès à une surface en plein air.
- L'alimentation : à base de concentrés, de céréales, d'oléagineux et de légumineuses.
- Un nombre minimal de jour d'élevage qui assure un niveau élevé de viande maigre sur la carcasse.

Il existe plusieurs reconnaissances en label rouge (de plein air ou sous bâtiment), il est donc important d'exiger un mode d'élevage particulier.

NOTA BENE : il est important de ne pas confondre le label et la mention valorisante BBC. Pour rappel, les produits BBC ne sont pas éligibles à date au calcul d'alimentation durable bien qu'ils soient de grande qualité.

Classement de carcasses de volailles

Le classement des carcasses est divisé en 3 niveaux de qualité:

- A : très bonne conformité
- B : légers défauts
- C : défauts majeurs

Cette classification prend en compte l'état de l'engraissement de l'animal.

Les volailles peuvent être de type fermières ou semi- lourd ou lourd pour les volailles de grande qualité.

L'alimentation est à préciser :

L'alimentation est un des facteurs clefs de la qualité des volailles. Ainsi, il est préférable d'imposer un pourcentage de part de céréales : minimum 65% de céréales ou mélanges sous forme de concassés, compléter avec des aliments concentrés avec du tourteau ou granulés de colza ou de soja.

En fonction du résultat du sourcing, vous pouvez imposer l'autoconsommation pour assurer la traçabilité.

Concernant les labels ou les produits fermiers, on observe dans les cahiers des charges des filières une sélection de souches issues de croisements.

Les volailles sont classées par souche, elles ont pour particularité d'être des souches à croissance rapide ou lente. Pour obtenir de la viande de qualité (viande ferme et attachée aux os), il est préférable d'exiger des souches à croissance lente :

- Croissance rapide (45 jours) Hubbard et Cobb (chair jaune et blanche),
- Croissance lente ou poulet semi lourd ou lourd (70 jours) : Cou nu rouge ou noir ou roux et Gris barré ou cendré et Poulet Roux),

NOTA BENE : les volailles en élevage de plein air dans un groupement de producteurs peuvent être présentes en fonction du maillage territorial.

Par ailleurs, il faut imposer les jours d'élevage avant abattage :

- En fonction des cahiers des charges observés minimum 60 jours, et sur des cahiers des charges de produits de grande qualité il y a 80 jours d'élevage avant abattage.



FILIERES VIANDES

Les mentions
valorisantes et
démarche innovante

BBC

Bleu Blanc Cœur



- Exigences techniques en fonction des cahiers des charges (7000 fermes selon l'association)

La principale exigence de la marque est la qualité nutritionnelle des produits. A savoir, des produits riches en OMEGA 3 et riches en fibres. Les cahiers des charges sont rigoureux sur l'alimentation des animaux et sur les taux protéiques et lipidiques des cultures labellisées.

- 35 cahiers des charges regroupant l'ensemble des filières 5 (<https://www.bleu-blanc-coeur.org/a-propos/nos-cahiers-des-ressources/>)
- Par exemple : filière viande porcine
 - Forte teneur en OMEGA 3
 - Produits constitués uniquement avec des produits issus des filières reconnus BBC (légumineuses et céréales utilisés dans la ration des animaux).

NB : à ce jour, la marque BBC n'est pas éligible pour le calcul du taux d'alimentation durable de la loi EGALIM. Il s'agit une reconnaissance franco-française.

GARANTIE D'ORIGINE



Logo "Viande Bovine Française"

Pour obtenir cette reconnaissance l'animal doit être :

- Né
- Élevé
- Abattu
- Découpé
- Transformé en France

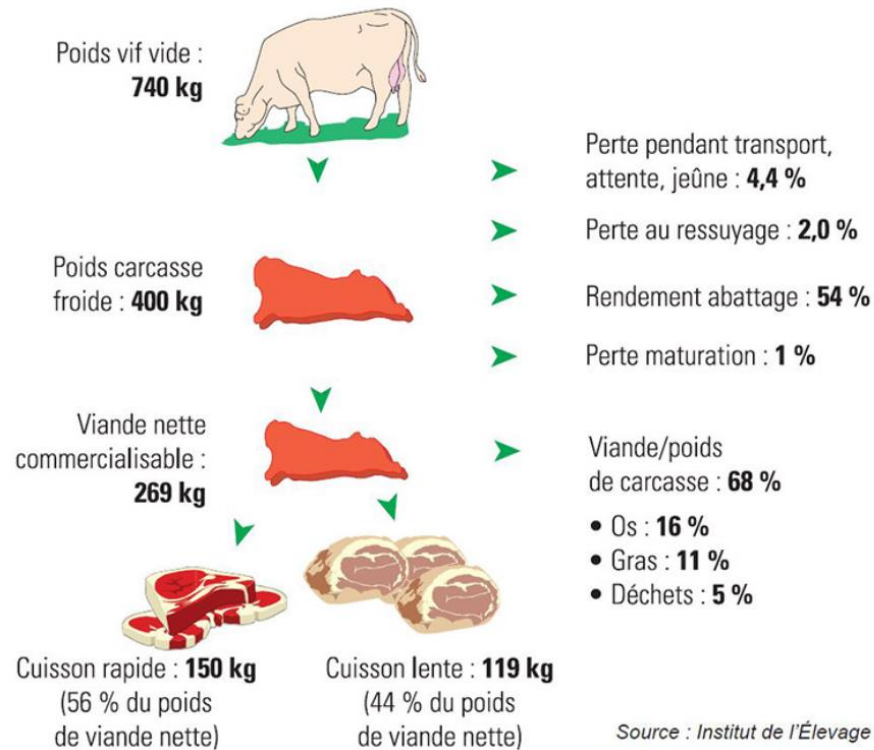
Ce logo garantit une traçabilité totale de la viande de la ferme jusqu'au lieu de consommation. Le produit bénéficiant de ce logo respecte les normes sanitaires françaises et européennes en vigueur.

Nota Bene : à ce jour, il n'est pas autorisé de discriminer les offres des candidats selon l'origine des produits. Cela ne peut rentrer dans les critères d'attribution.

Les produits sont contrôlés par le Ministère de l'agriculture (DGAL) et la direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).



BÊTE A L'EQUILIBRE, UNE DEMARCHE INNOVANTE



Bête à l'équilibre : achat des bêtes d'élevage, avec consommation de l'ensemble des morceaux de la carcasse

Suite à l'abattage, la viande peut être répartie en quatre catégories de morceaux :

- Rôti
- Steak
- Sauté
- Haché ou saucisses

Nota Bene : les morceaux sont servis en rotation par service sur une DLC maximale d'environ 10 jours (conditionnement sous-vide). Pour les steaks, il est impératif d'être en cuisine sur place, ou en liaison chaude ou en liaison froide avec cuisson minute sur les offices (plancha). Pour un établissement, il est recommandé de faire un service avec deux catégories.

Focus sur la filière ovoproducts

Segmentation de la production autour de 5 modes d'élevage

	Cage aménagée	Sol	Plein air	Label Rouge	Biologique
					
Code (mode d'élevage)	3	2	1	1	0
Densité dans le poulailler	750 cm ² /poule	9 poules/m ²	9 poules/m ²	9 poules/m ²	6 poules/m ²
Espace extérieur	Pas d'accès	Pas d'accès	4m ² /poule	5m ² /poule	4m ² /poule
Part de la production	69 %	6 %	13 %	5 %	7 %
Alimentation des poules	100 % végétaux, minéraux et vitamines	100 % végétaux, minéraux et vitamines	100 % végétaux, minéraux et vitamines	100 % végétaux, minéraux et vitamines (50 % minimum de céréales)	100 % végétaux, minéraux et vitamines, (95 % minimum de matières premières issues de l'agriculture biologique)

Répartition des effectifs de pondeuses par mode d'élevage en 2019

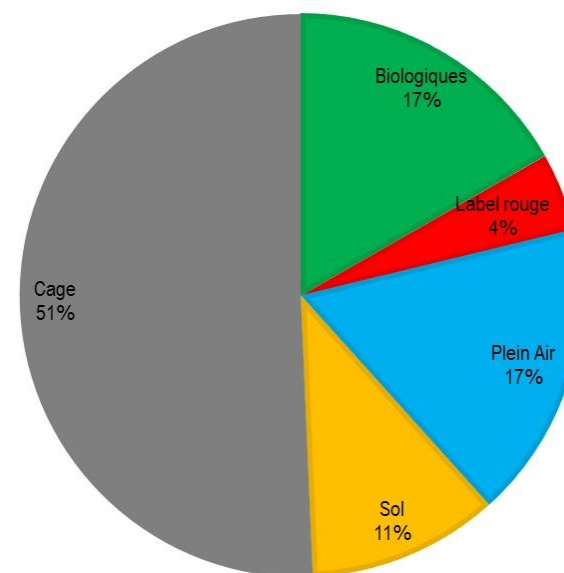


Figure : Répartition de la production française d'œufs selon les modes d'élevage (2019)

Synthèse :

	Conditions d'exécution	Critère/sous-critère de sélection
Race (à viande ou laitière)*	✓	✓ **
Classification carcasse	✓	Non différenciant***
Muscles requis	✓	Non différenciant***
Ages/durée d'élevage	✓	Non différenciant***
Etat d'engraissement	✓	Non différenciant***
Conditions d'élevage (espaces, densités, surface fourragère, modes...)	✓	✓
Alimentation de l'animal	✓	✓
Labels et mentions valorisantes EGalim	✓	✓
Autres mentions valorisantes et marques****	✗	✗

*La mention « race à viande » n'existe plus *per se*. On peut parler de race bouchère.

**Les exigences relatives à l'origine des races doivent être accompagnées de la mention « ou équivalent » comme visé *supra*.

***Ces éléments constituent des éléments devant être fixés au cahier des charges sans possibilité d'ajustement des opérateurs.

****Le contenu du cahier des charges de ces marques peut néanmoins être utilisé au titre de conditions d'exécution ou critères de sélection à condition de respecter les dispositions du Code de la Commande Publique rappelé ci-avant (ce qui induit de faire mention de la ration alimentaire par exemple).

FILIERES LAIT CLASSIFICATION DES PRODUITS



Rappels généraux sur les
races

Différentes races à viande

Classifications du lait et des
produits

Mentions valorisantes

Bête à l'équilibre

RAPPELS DES CRITERES D'ATTRIBUTION POUR LES CRT DEDIES AUX PRODUITS LAITIERS

Choix des races : chaque race dispose de code génétique en corrélation avec son environnement ou un mode d'élevage basé sur les fourrages et les pâtures. Également, certaines races valorisent mieux les fourrages et l'herbe que d'autres (matière utile du lait, taux de protéine et de matière grasse).

Bien-être animal : il est possible de valoriser les conditions d'élevage. A savoir, le chargement par exploitation ou les exploitations herbagères ou le détail des stabulations (paille, semi-plein air).

Ration alimentaire : il est possible de valoriser les rations hivernales et estivales quand les produits sont cultivés sur l'exploitation.

Rôle du candidat dans la structuration et la préservation des filières. Une définition est donnée pour les circuits courts et l'implication du candidat dans le revenu des producteurs.

Différentes races laitières

LES RACES EXCLUSIVEMENT LAITIÈRE :

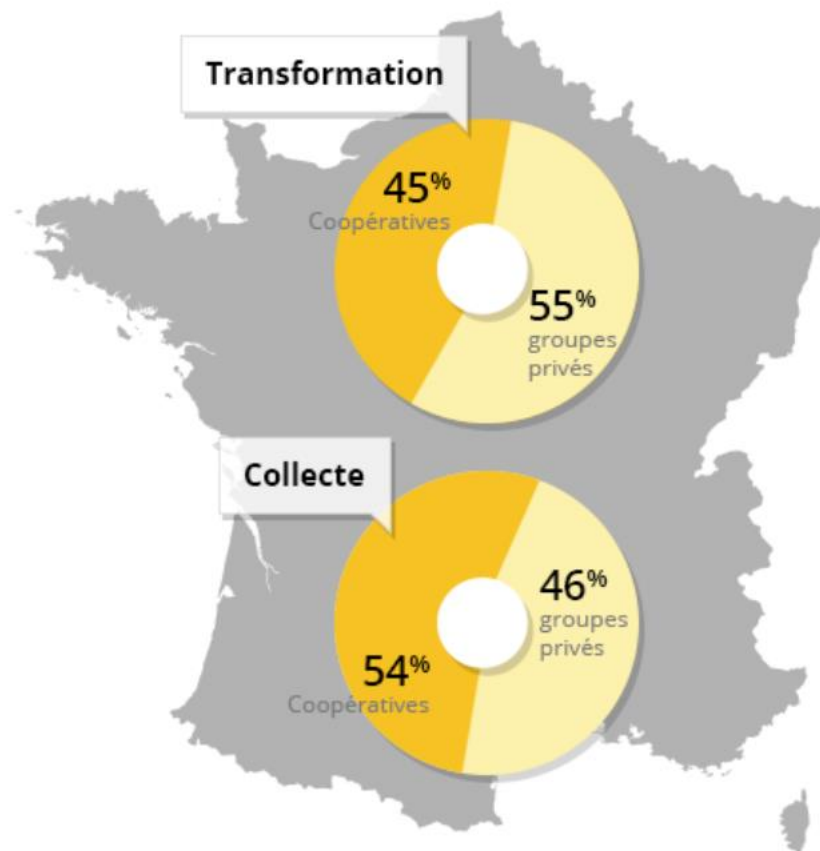
- La Prim'Holstein
- La Brune
- La Pie Rouge
- La Jersiaise

LES RACES MIXTES

- La Normande
- L'Abondance
- La Rouge flamande
- La Simmental
- La Vosgienne
- La Tarentaise
- La Montbéliarde



Filière lait : peu présente en région Occitanie



Classement du lait (CCTP : point 4.3.1)

Pour compléter le CCTP, il convient de sélectionner la liste des produits laitiers, les conditionnements et les caractéristiques ci-après.

- ° Lait entier : lait naturel, plus riche avec 3,5 g minimum de matière grasse sur 100 g de produit. Le lait ne subit pas d'écémage.

- ° Lait demi-écémé : lait allégé avec 1,5 g à 1,8 g de matière grasse sur 100 g de produit.

Lait écémé : lait allégé en matière grasse (lipide), le lait en contient moins de 0,3 g sur 100 g de produit.

- ° Lait cru : le lait ne subit aucun traitement thermique, le lait cru est employé quelques heures après la traite des animaux. Il est destiné aux produits fermiers.

- ° Lait UHT/stérilisé ou pasteurisé : le lait est chauffé entre 55 et 68°C

Nota Bene : plus le lait est écémé, moins il sera riche en vitamines D donc en matière grasse, en revanche, l'écémage n'a pas d'incidence sur le taux de calcium qui dépend de la race et de l'alimentation des animaux.

Pour les laits pasteurisés, ils sont généralement enrichis en vitamines et plus particulièrement en OMEGA 3. Le lait est donc enrichi avec de l'extraction d'huile origine végétale ou de synthèse.

Quant au lait cru, il nécessite davantage de prudence et d'hygiène dans sa manipulation et sa transformation. Les micro-organismes à l'origine des infections ou des intoxications alimentaires sont les germes. Ces germes ne sont pas détruits car le lait cru n'est pas porté à ébullition.

Classement des yaourts et assimilés

Quelques rappels :

- ° Yaourt nature : produit lacté au lait pasteurisé (entier ou demi-écrémé).
- ° Yaourt fermier : produit lacté élaboré à la ferme, peut être au lait entier ou au lait cru.
- ° Yaourts aux fruits : une attention particulière doit être portée sur la qualité des composantes :
 - Pulpe : produits haut de gamme,
 - Arôme : arômes de synthèse, produits bon marché,
 - Purée : cuit (option : mixée), produits haut de gamme,
 - Riz ou semoule : de préférence variétés tardives et adaptées aux desserts (exemple : riz rond à cuisson longue ou IGP – indice géographique protégé).

Nota Bene :

La différence entre un yaourt (1,5g), un fromage blanc (3g) et la faisselle (6g sur 100g de produit) est le taux de matière grasse.

La composition des produits doit être la plus simple possible : lait entier, ferments lactiques (enzymes), pulpe, arôme ou purée de fruit, et du sucre ajouté (moins de 8g pour 100g de produit).

Les produits ultra-transformés sont conçus à partir de lait demi-écrémé ou écrémé, de lait concentré ou de poudre de lait, de sucre, de ferments lactiques et d'arôme.

Afin d'obtenir des produits de grande qualité, il est préférable d'imposer la composition des produits ou de proposer deux lots (lots produits ultra-transformés et lots produits fermentés).

Classement des fromages

Les fromages font l'objet d'une réglementation sanitaire et de cahiers des charges stricts. Pour rappel, il y a autant de contrôles chez un éleveur qui transforme son lait à la ferme qu'une industrie agroalimentaire. Par conséquent, les exigences peuvent être ciblées et exigées dans le CCTP.

° Origine du lait : races exigées, les races sont sélectionnées pour leurs laits plus ou moins riches en matière utile (taux butyreux et taux protéique). Les fromages traditionnels sont fabriqués à partir de races mixtes et rustiques (normande, salers, jersiaise, simmental, etc.). Ces races produisent du lait avec un taux élevé de matière grasse à partir de pâturage et fourrages (sans concentrés alimentaires – ou peu).

° Alimentation des animaux : composition autorisée et exigée, les appellations des produits précisent l'alimentation des animaux (pâturages, fourrages secs, humide ou vert).

° Qualité du Lait cru/pasteurisé : en fonction des appellations des produits, les fromages peuvent être au lait cru ou pasteurisé. Les fromages hors appellation sont souvent nommés sous un nom « générique », comme par exemple, le brie ou le camembert.

° Distinction des fromages par leur « croûte » : la croûte peut être fleurie (camembert), lavé (livarot), naturelle (comté), ou peu développée (roquefort) ou lisse (munster),

° Segmenter les fromages par leur « pâte » (molle, dure et non cuite ou cuite, pressée ou non) : pâte molle s'accompagne généralement d'une croûte fleurie (exemple : camembert) et la pâte pressée est souvent cuite (comté).

Les fromages ayant une forte capacité d'affinage sont majoritairement à pâte pressée cuite.



FILIERES PRODUITS LAITIERS

Les mentions
valorisantes et labels

FILIERES PRODUITS LAITIERS

Les Produits « Fermiers ou produits de la ferme »

A date, il n'existe pas de définition réglementaire officielle. Toutefois, les produits laitiers confectionnés à la ferme sont des secteurs de niches et indépendants des filières existantes.

C'est une opportunité pour les établissements publics. Il s'agit de produits de proximité avec des caractéristiques propres pour chaque exploitation. Un produit fermier peut être produit sur un lieu de production qui est rattaché à une coopérative dite « intégrée » appartenant à 100% à des éleveurs.

Pour mémoire, les éleveurs qui transforment à la ferme produisent peu de produits. Il est important lors de la préparation des lots de prévoir des lignes de BPU adaptées.

Les produits sont souvent de composition simple d'où l'importance d'exiger des produits ayant le moins de composantes. Les produits fermiers ou à la ferme sont produits par des acteurs économiques qui sont en capacité de modifier le taux de sucres ajoutés aux produits. Ces acteurs sont réactifs.



Yaourt de la ferme ou fermier

- Caractéristique : lait entier, traite du jour,
- Races : Prim'Holstein (race la plus répandue) ou Simmental (race rustique)
- Moulé à la louche,
- Ration alimentaire des animaux à demander (bilan fourrager issu de l'exploitation et alpages éventuels),
- Conditionnements : pot ou seau
- Options yaourt aux fruits : purée de fruits (sans sucre ajouté) ou arôme naturel avec extrait (vanille).

Exemples :

ROQUEFORT AOP



- Origine du lait : race Lacaune
- L'alimentation : à base d'herbe, de fourrages et de céréales provenant au moins à 75 % de l'exploitation. En période de disponibilité d'herbe le pâturage est obligatoire et quotidien.
- Lait de brebis cru et entier
- Conditionnement : 1/8 de meule
- Croûte saine très peu développée
- Pâte : à pâte persillée
- Affinage : minimum de 3 mois

LAGUIOLE AOP



- Origine du lait : races Simmental ou Aubrac
- L'alimentation : estivale est principalement composée d'herbe pâturée. En période hivernale, le foin représente 30 % minimum de la matière sèche de la ration de base. L'ensilage de maïs est interdit.
- Lait de vache cru et entier
- Conditionnement : 1/8 de meule
- Croûte naturelle
- Pâte : pressée et non cuite
- Affinage : minimum de 4 mois

Synthèse :

	Conditions d'exécution	Critère/sous-critère de sélection
Race	✓	✓ *
Typologie du lait requis	✓	Non différenciant**
Typologie des yaourts requis	✓	Non différenciant**
Lait de composition	✓	Non différenciant**
Croûtes	✓	Non différenciant**
Alimentation de la viande	✓	Non différenciant**
Labels et mentions valorisantes EGalim	✓	✓
Autres mentions valorisantes et marques***	✗	✗

*Les exigences relatives à l'origine des races doivent être accompagnées de la mention « ou équivalent » comme visé *supra*. Les leviers dont dispose la Région sont les exigences relatives au taux protéique et butyreux (sans mention de la race).

**Ces éléments constituent des éléments devant être fixés au cahier des charges sans possibilité d'ajustement des opérateurs.

***Le contenu du cahier des charges de ces marques peut néanmoins être utilisé au titre de conditions d'exécution ou critères de sélection à condition de respecter les dispositions du Code de la Commande Publique rappelé ci-avant.

FILIERES CEREALES ET LEGUMINEUSES CLASSIFICATION DES PRODUITS



Rappels généraux sur les cultures

Atouts des légumineuses

Organisations des filières

Focus sur le pain

RAPPELS DES CRITERES D'ATTRIBUTION POUR LES CRTS DEDIE AUX CEREALES ET LEGUMINEUSES

Choix des variétés : explications de la sélection des variétés et leurs atouts agronomiques

Pourcentage de produits bruts : il est possible de valoriser des produits les moins transformés. A savoir, le pourcentage de produit brut (céréales, protéines de céréales, légumineuses, matière sèche, etc.) permet de limiter le nombre de composantes.

Itinéraire technique : il est possible de valoriser les pratiques agronomiques (faux semis, double culture, prévention etc.) et la stratégie opérée sur l'assolement.

Rôle du candidat dans la structuration et la préservation des filières. Une définition est donnée pour les circuits courts et l'implication du candidat dans le revenu des producteurs.

Rappels généraux sur les cultures et la qualité des produits 1/2 (CCTP : point 4.6.1)

Pour compléter le CCTP, il convient de lister les produits et de déterminer la qualité attendue avec les caractéristiques ci-après.

Les céréales :

- ° Qualité des pâtes alimentaires : elles devront être constituées de blé tendre,
 - de teinte uniforme claire, ne laissant apparaître qu'un très petit nombre de taches,
 - avoir une surface lisse et unie, ne comportant que de rares gerçures ou fêlures,
 - avoir un aspect et être de dimensions homogènes, sans déchirure, cassure ou déformation,
 - être exemptes de moisissures, de souillures d'insectes et autres matières étrangères,
 - avoir une odeur saine, une saveur franche et agréable, sans arrière-goût d'acidité, d'amertume ou de rancidité.
- ° Qualité de la semoule : elle doit être constituée exclusivement de blé dur, avoir une teinte uniforme ambrée jaune clair ou blanc crème. Elle doit être exempte de souillures et autres matières étrangères.

Elle doit avoir une odeur franche et saine, une saveur agréable, sans arrière-goût d'acidité, d'amertume ou de rancidité.

- ° Qualité des riz : ils devront être des riz dits « ronds » ou « longs »,
 - être usiné, ventilé, uniformément « blanchi », c'est-à-dire débarrassé entièrement de son péricarpe,
 - être sain, ne présentant même après cuisson, ni odeur ni goût anormal,
 - ne pas contenir de poussière, de débris d'enveloppes, d'insectes ou de toutes matières étrangères.

Nota Bene :

La production de riz en France est insuffisante. C'est pourquoi, il est important de cibler des variétés ou des caractéristiques techniques. Notamment, les produits de calibre fin (riz en brisures) sont à éviter pour garantir la tenue des plats. Les riz peuvent être de type Indica (long) comme par exemples les riz Basmati ou de Camargue blanc, rouge ou noir (IGP).

Pour les pâtes la couleur doit être jaune. Le candidat doit s'assurer que les produits soient confectionnés avec du blé dur contenant un taux de protéines important.

Les taux de protéines et de brisures caractérisent la qualité d'un produit.

Rappels généraux sur les cultures et la qualité des produits 2/2 et atouts des légumineuses

Les légumineuses :

Au sein d'un marché public, l'attention portée à la qualité des légumineuses doit se faire sur deux points :

° L'assolement : les légumineuses permettent de transformer l'azote présent dans l'air pour qu'il soit assimilable par la plante. Également, les légumineuses brisent le cycle des maladies et allongent la rotation des cultures. Chaque candidat devra donc présenter les enjeux et impacts de ces cultures sur l'environnement et sur la filière auprès de laquelle il s'approvisionne.

° La valeur nutritionnelle : les légumineuses de grande qualité ont un fort taux de protéines et elles sont riches en fibres. Afin de s'assurer de la qualité des produits, il est préférable d'imposer la condition suivante : la date de récolte doit être inscrite sur les sachets, les produits proposés devront être issus de la dernière récolte annuelle.

Concernant les produits transformés, il est important d'imposer le taux de légumineuses à 50% minimum, ainsi que le taux de matière sèche à hauteur de 80% minimum et limiter le nombre de composantes en dehors des protéines végétales.

La diversité des légumineuses dites « à graines » :

- Lentilles vertes et corail,
- Les pois secs,
- Les chiches ou cassés et autres arachides,
- Les haricots verts, beurre, blancs,
- Les haricots coco, les flageolets et assimilés

Nota Bene : la vente de produits à base de légumineuses est en plein essor en France. Par conséquent, il est indispensable d'employer certaines caractéristiques techniques pour obtenir des produits de grande qualité et une traçabilité ultra-courte car la production française ne répond pas aux besoins.

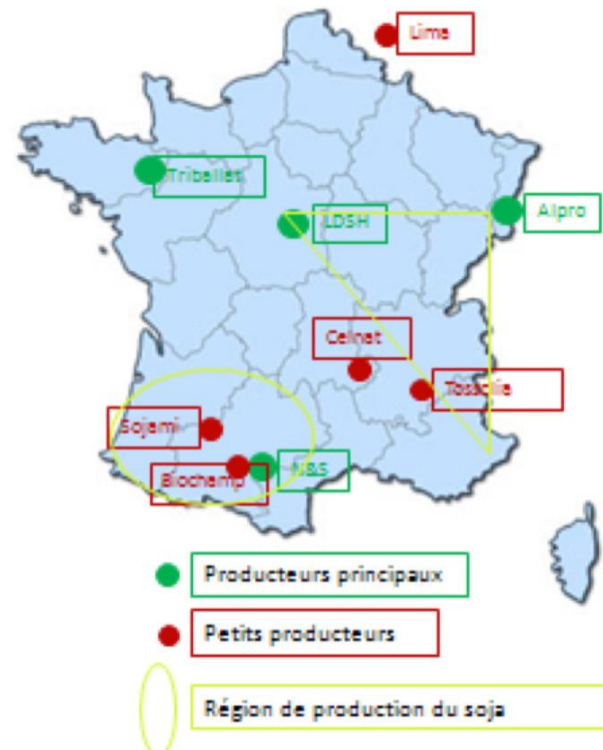
Il est conseillé de demander à chaque candidat qu'il présente l'origine des produits bruts récoltés et les impacts sur les cultures.

Concernant les produits bruts : il est judicieux d'exiger des variétés et la couleur du produit, comme par exemple, la variété Armor cultivée pour le haricot blanc coco du Paimpol (AOP) ou la variété Anicia cultivée pour la lentille Verte du Puy (AOP), ou les haricots aux variétés Azuki rond noir et Mika haricot vert commun (cultivés en Région Occitanie).

Organisation des filières en protéine végétale

Les principales sources de protéines végétales présentes en France : le blé, le soja, les associations de protéines végétales, le pois (pois chiches) et les fèves.

Carte des principaux producteurs de soja en France



Différents segments : boissons végétales, desserts végétaux, traiteur végétal

Start-up : misent beaucoup sur le secteur de la restauration. Exemples: Beyond meat, Moving Mountains

Start-Up Française : les nouveaux fermiers, Hari&Co, Pleurette

PME : SojaSun, Sojami, Biochamps

Grands industriels, comme par exemple : Danone, Nestlé, Triballat Noyal, Nutrition Santé

Distributeurs : Biofinesse (Pomona), Transgourmet, Sysco

Exemples :

HARICOT TARBAIS IGP ET LABEL ROUGE



IGP : ne peut être exigé dans le CCTP

LABEL ROUGE : peut être exigé dans le CCTP

- ° Famille botanique : légumineuse
- ° Famille de produit : produit graine ou légume sec
- ° Variétés : Alaric ou Lapujole, de couleur blanche
- ° Atouts des variétés : culture sur filet ou plant de maïs, le produit est résistant, c'est aussi une légumineuse (transforme l'azote de l'air)
- ° Conditionnement : sachet de 1, 3, 5 kg
- ° Disponibilité : toute l'année

RIZ DE CAMARGUE IGP



IGP : ne peut être exigé dans le CCTP

AB : peut être exigé dans le CCTP

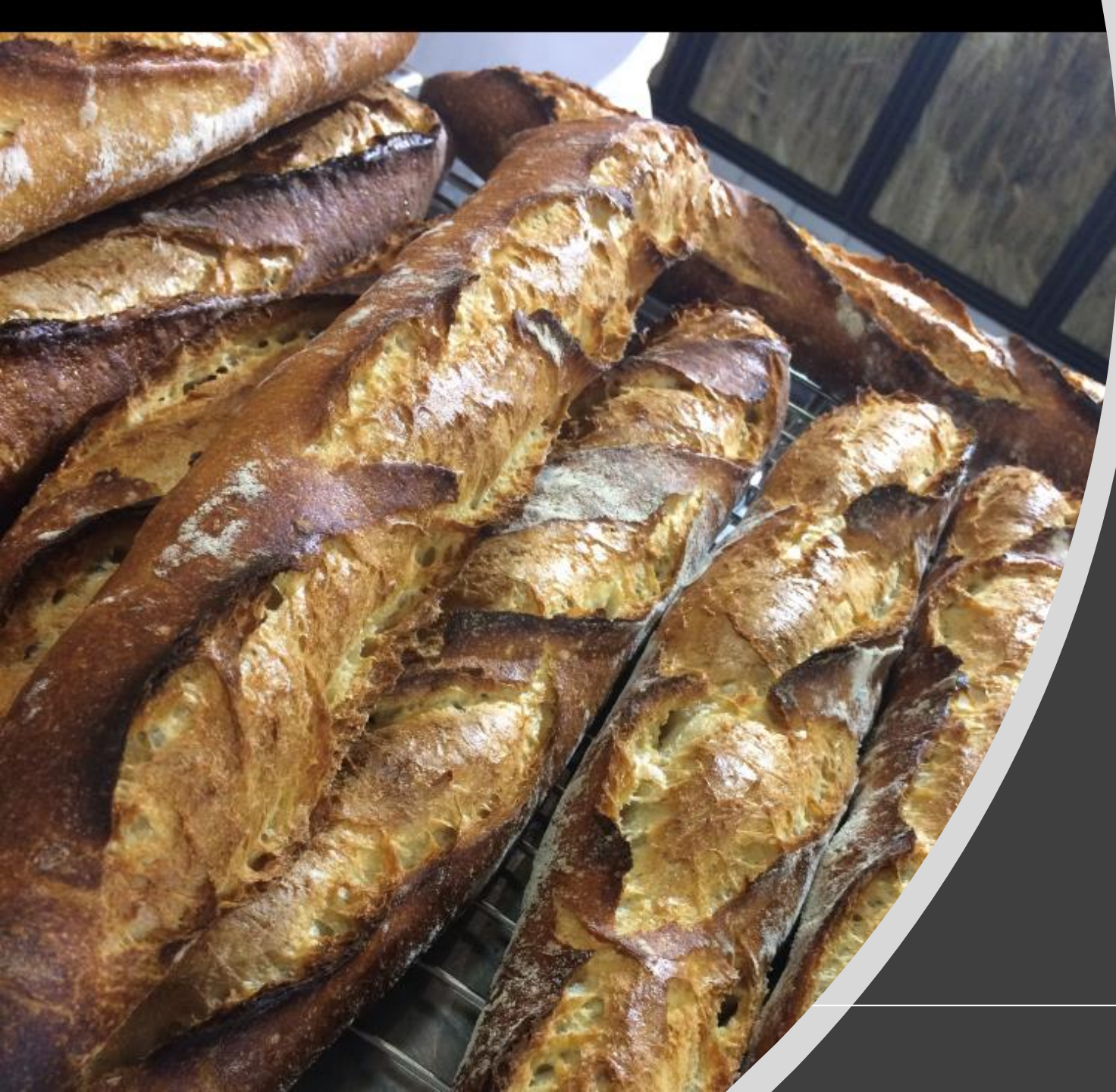
- ° Famille botanique : céréales
- ° Famille de produit : produit sec
- ° Variétés : Type Indica ou Japonica, variété précoce, blanc (blanchi), complet brun et coloré (rouge, noir)
- ° Atouts des variétés : ,
- ° Conditionnement : sachet de 1, 3, 5 et 10 kg
- ° Disponibilité : toute l'année

Synthèse :

	Conditions d'exécution	Critère/sous-critère de sélection
Variété	✓	✓
Qualité des pâtes, de la semoule et du riz	✓	✓ *
Stratégie d'assolement	✓	✓
Valeur nutritionnelle	✓	Non différenciant
Labels et mentions valorisantes EGalim	✓	✓
Autres mentions valorisantes et marques**	✗	✗

*Peut s'avérer peu différenciant en fonction du niveau de précision du cahier des charges.

**Le contenu du cahier des charges de ces marques peut néanmoins être utilisé au titre de conditions d'exécution ou critères de sélection à condition de respecter les dispositions du Code de la Commande Publique rappelé ci-avant.



FOCUS SUR LE PAIN

Le pain traditionnel

Quelques rappels :

° Le pain de « tradition française » : ce pain est défini par le recueil des usages du Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993. Le pain traditionnel est non surgelé, sans additif chimique, il est composé de farine de blé tendre de type 65, d'eau, de sel, additionné de levure ou de levain. Certains adjuvants naturels sont autorisés, mais en quantités très limitées : les farines de fèves et de soja, la farine de malt de blé, le gluten, les amylases fongiques, et la levure désactivée.

° Le pain au levain : le levain est une pâte composée de farine de blé et de seigle, d'eau et éventuellement additionnée de sel et soumise à une fermentation naturelle. Le levain donne des produits plus typés, avec une petite pointe d'acidité. Il favorise la tolérance digestive du gluten et améliore l'assimilation des composés minéraux du pain.

° Le pain de campagne. Ce pain est défini par le recueil des usages de 1977 comme un pain à la saveur un peu acidulée et destiné à se conserver. Selon ce guide de la profession, le pain doit être à base de farine de blé tendre uniquement de type 65 ou 80 et/ou bise (semi-complète) avec ou sans farine de seigle.



Les labels dominants sur le marché :

° Agriculture Biologique : les farines sont certifiées agriculture biologique. A ce jour, il ressort des différents marchés de denrées que la production française ne permet pas toujours d'approvisionner les boulangers traditionnels en farine. Il est important pour une meilleure traçabilité de demander l'origine des moulins et leur politique d'approvisionnement.

° Label Rouge : les pains doivent être produits dans la tradition et grâce à un travail plus gourmand en temps. Ce temps complémentaire correspond à la préparation du levain et à sa fermentation. Les farines sont labellisées label rouge ce qui assure un niveau de qualité élevé. Cette qualité se caractérise par un niveau plus important de protéine dans le blé.

Nota Bene : les deux labels assurent une utilisation plus restrictive des produits de synthèse et peuvent être exigées dans le CCTP.