



Filière viande porcine

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

La viande porcine est la **viande la plus consommée en France** (37 % du total des viandes consommées). Environ **1/4** est consommée sous forme de **viande fraîche** et **3/4** sous forme de charcuterie et salaisons.

La viande porcine provient du porc charcutier, animal mâle ou femelle abattu vers 6 mois.

La viande de coche (truie de réforme abattue à la fin de sa carrière de reproductrice) est uniquement destinée à la transformation charcutière et n'est pas consommée en frais.

Le cheptel français et européen est essentiellement constitué d'animaux issus de croisements entre quelques races (Landrace, Large White, Piétrain, Duroc), il est très homogène du point de vue génétique.

Il existe quelques races locales destinées à des productions de niche.

Exemples : en France, le porc Blanc de l'Ouest, le porc de Bayeux, le Cul Noir du Limousin, le Nustrale en Corse, le porc Basque et le porc Gascon, en Espagne le porc ibérique...

À la Réunion, le porc est un croisement de Large white, Landrace et Piétrain.

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 porcine.

👉 Identifiez les acteurs institutionnels

FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer

<http://www.franceagrimer.fr/>

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

Agence bio : agence française pour la promotion et le développement de l'agriculture biologique

<http://www.agencebio.org/>

👉 Identifiez les organisations professionnelles

INAPORC est l'interprofession nationale porcine. Elle rassemble les différents métiers de la filière porcine française. Il existe également des associations interprofessionnelles régionales, membres d'INAPORC

<http://www.leporc.com/>

A noter qu'INAPORC a créé des outils pour la RHD, disponibles ici :

<http://www.leporc.com/decouvrir/missions.html#ipedito-article-11521>

L'IFIP – Institut du Porc est l'institut technique de la filière porcine française, agréé institut technique agricole et institut technique agro-industriel par l'État. C'est un opérateur de recherche et développement, qui apporte également expertise et formations aux entreprises.

<http://www.ifip.asso.fr/>

L'ADIV est le centre technique français de la viande, agréé institut technique agro-industriel par l'État. Il a des activités de recherche et développement, conseil et formations pour les professionnels de l'abattage, la découpe et la transformation des viandes.

<http://www.adiv.fr/>

Le CIV (Centre d'Information des Viandes) est une association créée à l'initiative des familles professionnelles des viandes et des pouvoirs publics via FranceAgriMer. Le CIV a pour mission de faciliter la connaissance et la compréhension des éléments scientifiques qui étayent l'appréciation des impacts des filières élevage et viande, et de contribuer à la mise en débat des sujets de controverse.

<http://www.civ-viande.org/>

Dans les DOM, différentes interprofessions sont présentes, regroupant tous les filières viandes, voire au-delà :

AMIV: Association Martiniquaise Interprofessionnelle de Viande

IGUAVIE : Interprofession Guadeloupéenne de la Viande et de l'Élevage

INTERVIG : Interprofession des Viandes de Guyane
<http://www.intervig.org/>

➤ Identifiez les organisations professionnelles locales

ARIBEV: l'Association Réunionnaise Interprofessionnelle du bétail, de la viande et du lait regroupe l'ensemble des professionnels de la filière porcine

9 allée de la Forêt - 97400 SAINT-DENIS
02.62.30.38.52 - aribev@wanadoo.fr

CPPR : La Coopérative des Producteurs de Porcs de la Réunion (CPPR) regroupe plus de 200 éleveurs. La CPPR organise la production et la collecte de porcs, la SICABAT assure l'abattage, et la SVP est en charge de la transformation et de la commercialisation.

SICA Viandes Pays (SVP) : La SVP découpe, conditionne, transforme et vend la totalité des porcs produits par les éleveurs de la CPPR auprès de plusieurs réseaux de distribution : grande distribution, bouchers-charcutiers, collectivités, cafés-hôtels-restaurants

Pour les contacter se référer au tableau ci-joint.

Les interprofessions dans les DOM

Région	Interprofession	Coordonnées tél + mail
GUADELOUPE	IGUAVIE - Interprofession Guadeloupéenne de la Viande et de l'Élevage	nr
GUYANE	INTERVIG - Interprofession Elevage de Guyane	11 Maison des entreprises, PAE Dégrad Des Cannes, 97354 Rémire-Montjoly
MARTINIQUE	A.M.I.V Association Martiniquaise Interprofessionnelle de Viande	rue Case Nègre, 97232 LE LAMENTIN 05 96 51 00 22
MAYOTTE	nr	nr
LA RÉUNION	ARIBEV - Association réunionnaise interprofessionnelle pour le bétail et les viandes	lh.ribola@aribev.fr



👉 Maîtrisez la décomposition de la filière de production

✓ Les éleveurs

Ils peuvent être spécialisés dans l'élevage de porcs ou avoir d'autres activités agricoles en parallèle (cultures céréalières, production laitière,...). Ils peuvent produire les matières premières pour l'alimentation des porcs (blé, maïs...) ou acheter des aliments à des fabricants d'alimentation animale.

La majorité sont naisseurs-engraisseurs : ils élèvent leurs porcs de la naissance jusqu'au départ à l'abattoir. D'autres se spécialisent dans l'activité de naisseur et vendent ensuite les porcelets à des éleveurs spécialisés dans l'engraissement.

Le cycle du porc est le suivant : la portée de porcelets est allaitée par la truie pendant une période allant de 21 à 28 jours. Après le sevrage, les porcelets sont élevés en groupe d'âge homogène (bandes). Après une phase de post-sevrage d'environ un mois, l'engraissement proprement dit dure environ 4 mois jusqu'au départ à l'abattoir. A chaque phase de croissance de l'animal correspond une alimentation adaptée.

À la Réunion, les éleveurs produisant dans le cadre de la filière organisée, sont naisseurs et engraisseurs.

✓ Les groupements de producteurs (ou organisations de producteurs)

La quasi-totalité des éleveurs adhèrent à un groupement de producteurs qui d'une part apportent conseil et appui technique et d'autre part commercialisent les porcs produits en les vendant aux abattoirs, soit en direct, soit à travers un marché confrontant l'offre et la demande (cadran de Plérin). Ils peuvent également fournir les animaux reproducteurs et l'aliment. 90 % de la production française est commercialisée via les organisations de producteurs, qui sont en grande majorité des coopératives.

À la Réunion, 84% de la production locale est assurée par la Coopérative des Producteurs de Porcs de la Réunion (CPPR), regroupant un peu plus de 200 éleveurs.

✓ 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 procèdent généralement à la découpe des carcasses de porc et commercialisent des pièces de découpe plus ou moins élaborée. Leurs clients sont essentiellement les entreprises de charcuterie-salaisons et la grande distribution mais ils fournissent également des découpeurs spécialisés et des grossistes.

À la Réunion, l'unique abattoir porcin (SICABAT) se trouve à St Pierre.

👉 Appropriiez-vous le cadre normatif et les recommandations

✓ Le cadre normatif

CONDITIONS D'ÉLEVAGE

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

CONDITIONS D'ABATTAGE

(bien-être animal, âge limite...)

- **Règlement (CE) n° 1099/2009** du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

- **Arrêté du 31 juillet 2012** relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort

TRANSFORMATION

(découpe, maturation, conservation, ...)

- **Règlement (CE) N°178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les

prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires : principes généraux et prescriptions générales de la législation alimentaire (articles 17 « responsabilités », 18 « Traçabilité », 19 « Responsabilités en matière de denrées alimentaires : exploitants du secteur alimentaire »).

-**Règlement (CE) n°852/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires applicable à tous les opérateurs du secteur alimentaire

-**Règlement (CE) n°853/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale applicable aux établissements mettant en œuvre des denrées animales ou d'origine animale disposant d'un agrément sanitaire européen

-**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°1169/2011** concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

-**Code de la consommation** (articles L214-1 et L214-2 et articles R112-2 et suivants).

✓ Guides et recommandations

-Fiches sur la viande de porc et les charcuteries pour accompagner les acheteurs de la RHF leporc.com dans l'espace « nos missions / outils pour la RHF »

Plus d'informations ici :

<http://www.la-viande.fr>, ce site est co-édité par Interbev et Inaporc.

➤ Identifiez les signes et démarches de valorisation de la qualité

Vous pouvez vous référer à des modes de valorisation des produits liés ou non à une origine géographique en lien avec l'objet du marché : il s'agit des signes officiels d'identification de la qualité et de

l'origine (SIQO), des mentions valorisantes et des démarches de certification de conformité produit.

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

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

LISTE DES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE QUE VOUS POUVEZ UTILISER DANS VOTRE MARCHÉ :

Pour la viande porcine, sont concernés les SIQO suivants :

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

LES SIQO FAISANT EXPRESSÉMENT RÉFÉRENCE À L'ORIGINE DU PRODUIT PEUVENT ÊTRE UTILISÉS SOUS CERTAINES CONDITIONS :

Sont concernés les SIQO suivants :

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

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

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

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

Exemples de spécifications techniques possibles :

-toutes viandes porcines sous IGP, (mais sans nommer une IGP précise)

-toutes viandes porcines sous AOP, (mais sans nommer une AOP précise)

-tous produits répondant à des spécifications définies, par exemple : « porc charcutier nourri à base de lactosérum (entre 15 % et 35%) et d'aliment complémentaire constitué d'au moins 50 % de céréales et issues de céréales dont au moins 25 % de céréales. ». Les produits sous IGP « Porc de Franche-Comté », dont les spécifications détaillées 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 produits

Il est également possible de faire référence à :

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

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

plus par rapport à la stricte application des spécifications de base.

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

- La mention "issus d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale" (niveau 3 de la certification) : cette mention vise à valoriser les exploitations agricoles qui utilisent des pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement. Ses conditions d'utilisation sont notamment définies à l'article R.641-57 et suivants du code rural et de la pêche maritime.

-La mention de qualité « produit de montagne » : cette mention est rattachée non pas à des régions précisément dénommées mais plutôt à des caractéristiques de milieu (altitude, pente,...). Ses conditions d'utilisation sont définies dans des règlements européens (1151/2012 et 665/2014).

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

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

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

Label Rouge :

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

Les animaux sous Label Rouge représentent 3 % de la production française.

Agriculture biologique :

Données disponibles sur le site de l'Agence Bio : www.agencebio.org/la-bio-en-france

0,8 % du cheptel de truies reproductrices est en bio ou en cours de conversion. La production de viande de porc bio représenterait entre 0,3 % et 0,5 % des abattages nationaux.

À la Réunion, il n'y a pas d'offre de porc bio local. Néanmoins, la production s'appuie sur des normes qualité strictes, et une durée d'élevage longue (182 jours en moyenne)

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

- ✓ Niveau de qualité du produit : bio, label rouge, qualité conventionnelle ;
- ✓ Caractéristiques organoleptiques : ex : taux de matières grasses, exsudat ...

Vous pouvez vous référer aux fiches sur la viande de porc pour accompagner les acheteurs de la RHF sur le site d'INAPORC « leporc.com » dans l'espace "nos missions / outils collectifs pour la RHD".

↘ Mesurez leurs impacts sur le processus de restauration

- ✓ Repensez la préparation de vos plats et pratiquez la cuisson basse température

La cuisson basse température peut être utilisée pour éviter les viandes sèches, sur les longues 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 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 réglable 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.

- ✓ Repensez vos menus et ajustez la taille des portions servies selon le 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

5- Définissez votre cahier des charges

↘ Définissez précisément l'objet de votre marché

Les spécifications techniques décrites dans votre cahier des charges tout comme les critères d'attribution devront être liés à l'objet de votre marché.

Renvoi à la fiche méthodologique « définir son cahier des charges ».

➤ Exigez des spécifications techniques particulières

Il est nécessaire d'adapter les spécifications techniques en fonction de l'offre disponible et de prévoir de contrôler leur respect au cours de l'exécution du marché. La spécification peut varier en fonction des résultats du sourçage et du lieu de production notamment. Il convient pour l'acheteur d'échanger avec les professionnels, dont les contacts sont possibles via les DRAAF, de manière à cibler les spécificités attendues.

✓ Caractéristiques des animaux

ALIMENTATION DES ANIMAUX

> Exigez des animaux nourris à la graine de lin

Ce critère correspond à une alimentation des porcs enrichie en acides gras de type omega 3. Il constitue un critère contrôlable.

À la Réunion, l'alimentation porcine est garantie 100% végétale/céréale/vitamines/acides aminés.

AUTRES ÉLÉMENTS

> Exigez un poids minimum à l'abattage

Exemple de spécification technique : « poids chaud à l'abattage supérieur à 70 kg »

À la Réunion le poids moyen des carcasses est de 85kgs, le cahier des charges de la Coopérative exige une mise à jeun des porcs avant abattage.

> Exigez une aire d'attente en élevage munie d'un dispositif permettant d'arroser les animaux

L'aire d'attente permet aux animaux de se reposer au calme et l'arrosage permet de calmer les porcs et de prévenir le stress. La diminution du stress permet d'améliorer la qualité de la viande (un animal stressé aura plus tendance à avoir une viande acide, pâle et exsudative (perte d'eau).

Est également amélioré le bien-être des animaux pendant cette période « d'attente ».

À la Réunion, l'aire d'attente est configurée pour permettre l'arrosage des animaux.

> Demandez des porcs élevés sur litière ou sur paille

La production de porcs sur paille représente une faible part de la production de porcs en France. Plusieurs cahiers des charges (certains Label Rouge, par exemple) prévoient ce mode d'élevage et peuvent donc répondre à un critère de ce type. C'est un mode d'élevage spécifique et contrôlable.

ÉTIQUETAGE

> Exigez un étiquetage spécifique pour la viande sous vide

Exemple de spécification technique : « chaque conditionnement doit être pourvu d'une étiquette imprimée sur un matériau conforme aux réglementations. La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage : la date de conditionnement, la DLC et l'identification de l'atelier et si possible la date d'abattage. »

La mention de la date d'abattage n'est pas obligatoire. Elle peut donc, le cas échéant, être utilisée comme critère de jugement des offres.

➤ Prévoyez une clause de révision des prix infra-annuelle

Les prix des viandes, à l'instar des autres produits alimentaires, sont, par nature, exposés à des fluctuations aléatoires (influence de la saisonnalité, disponibilité des ressources etc).

Afin de s'assurer de la mise en concurrence des candidats et de réviser les prix durant l'exécution des marchés, il est préconisé de définir dans le 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 http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/indexation-prix-denreesalimentaires.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 pertinents à un approvisionnement en viande porcine 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 porcine 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.

Il est recommandé de prévoir, en cas d'achat de viandes de toute espèce, a minima, un allotissement

par espèce (lot de viande bovine, lot de viande porcine, lot de viande ovine).

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.

ALLOTISSEMENT EN FONCTION DE LA QUALITÉ EXIGÉE (EX : viande bio, 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)

✓ Stratégie d'allotissement

L'utilisation alternative ou cumulative de 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

-Valeur organoleptique des échantillons

Afin de s'assurer de la qualité de la viande, il est recommandé de prévoir une phase de dégustation (avec ou sans le fournisseur) et une fiche de dégustation, soit :

- avec un panel de dégustateurs

- avec un jury de professionnels

La remise de produits atteints de pourriture ou d'altérations significatives pourra entraîner le rejet de l'offre du candidat.

Exemple de rédaction : Devront être fournis des échantillons comme précisé ci-après

« Les produits devront être accompagnés d'un bon de livraison.

- Ils ne seront pas facturés.

- Ils comporteront une DLC supérieure à 7 jours

- Ils pourront être présentés en conditionnements inférieurs à ceux demandés dans le cahier des charges, sous réserve qu'ils présentent exactement les mêmes caractéristiques et en quantité suffisante pour permettre leur mise en œuvre pour une dizaine de convives ».

À la Réunion, les porcs sont abattus à un âge de 182 jours en moyenne.

✓ Conditions de production et de commercialisation

- Modalités d'élevage (alimentation...)

Il est possible d'utiliser comme critère d'attribution du marché les spécifications techniques figurant dans la partie 5 de la présente fiche au titre des "caractéristiques des animaux".

✓ Bien-être animal

- Existence d'une aire d'attente en élevage munie d'un dispositif permettant d'arroser les animaux.

Comme détaillé dans la partie 5 de la présente fiche au titre des "caractéristiques des animaux", l'aire d'attente permet aux animaux de se reposer au calme et l'arrosage permet de calmer les porcs et de prévenir le stress. La diminution du stress permet d'améliorer la qualité de la viande (un animal stressé aura plus tendance à avoir une viande acide, pâle et exsudative (perte d'eau). Est également amélioré le bien-être des animaux pendant cette période « d'attente ».

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

En réduisant le temps de transport de l'animal, ce dernier est moins stressé et arrive dans de meilleures conditions à l'abattoir.

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

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

À la Réunion, le temps maximum de transport entre le lieu de production et l'abattoir est de maximum 3h.

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

- Proportion de viande fraîche provenant d'élevages en approvisionnement direct :

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

À la Réunion, l'abattoir (SICABAT) appartient à la coopérative d'éleveurs (CPPR), qui détient également la structure de commercialisation des produits transformés et/ou découpés : vente directe

✓ Performances en matière de protection de l'environnement

- Modalités d'optimisation de la logistique des produits livrés :

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

ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE :

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

➤ Pensez à autoriser les variantes

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

Le recours aux variantes est 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 de propositions de la part des candidats. Les impacts financiers sont, dans tous les cas, maîtrisés car l'acheteur peut choisir entre l'offre du candidat avec ou sans variante.

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

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

Exemple de variante : 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.

➤ Déterminez les pièces demandées aux candidats

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

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

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

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

Exemple de fiche technique relative à la traçabilité des produits :

viande de porc : indiquer le lieu de naissance, lieu d'élevage et numéro des élevages, lieu d'abattage, de découpe, de transformation.

À la Réunion, la viande de porc pays bénéficie d'une traçabilité totale qui permet de remonter jusqu'aux élevages concernés.

7- Suivez la mise en œuvre du marché

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

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

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

- ✓ Opérations de vérifications sur pièce et sur place
- ✓ Reporting et contrôle
- ✓ Suivi et contrôle de la traçabilité des achats
- ✓ Opérations

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

8- Impliquez les acteurs

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

Remerciements : Inaporc,- AGORES, Restau-co, Ville de Boulogne-Billancourt,- Chambre d'agriculture de la Franche-Comté, **ARIBEV-ARIV** .