



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

POUR L'ACHAT PUBLIC DE VOLAILLES

SYNALAF – Syndicat National des Labels Avicoles de France
www.synalaf.com – Tel. : 01 48 06 43 94

CCC France – L'Association de la Restauration Collective en Gestion Directe
www.ccc-france.fr – Tél. : 0970 449 139

AJI – Gestion pour l'Education
www.aji-france.com – Tel. : 04 92 29 01 19

Ce document résulte d'un travail collectif à l'initiative du SYNALAF et auquel ont participé (par ordre alphabétique) :

- Emmanuel BEUGNET, CCC FRANCE
- Marie CUENOT, SYNALAF
- Jean-Lou GERMAIN, CCC FRANCE
- Stéphane HERVE, SYNALAF/DOUX
- Patrick HUMEAU, SYNALAF/ARRIVE
- Jacqueline MAUPEU PROUIN, AJI
- Marie-Cécile ROLLIN, CCC France
- Jean-Claude VAIDIE, SYNALAF/LDC
- Thierry VILLELEGIER, SYNALAF/GASTRONOME

INTERET ET MODE D'UTILISATION DE CE DOCUMENT

Ce document est un outil d'aide opérationnel pour mieux gérer vos appels d'offres pour l'achat de volailles. Il regroupe les clauses administratives et techniques spécifiques des marchés.

Il a pour objectif de faciliter l'élaboration des documents dans le cadre des procédures d'achat de volailles par les établissements de restauration collective. Il est construit sous la forme d'un CCP type (Cahier des Clauses Particulières) permettant de définir plus facilement les spécifications techniques en rapport aux besoins, dans le cadre des appels d'offres.

L'utilisation de ce CCP type vise également à répondre aux exigences principales des établissements de restauration collective en termes d'achat de volailles, à savoir :

- > obtenir une certaine qualité de produit en lien avec un plat à préparer ;
- > assurer autant que possible la régularité de la qualité du produit ;
- > assurer une meilleure maîtrise des coûts des denrées en permettant au fournisseur de mieux gérer l'équilibre matière ;
- > simplifier le travail de rédaction.

Ce CCP a été construit sur la base des spécifications techniques contenues dans le guide B1-18-07 du 4 mai 2007 rédigé par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Les éléments qu'il contient, notamment les références à la réglementation, sont valables à la date de publication de ce document.

CONSEILS AUX ACHETEURS

La filière avicole française produit différents types de volailles (cf. explications sur les modes d'élevage en annexe 1), et notamment des volailles de qualité supérieure en nombre important, telles que des volailles fermières Label Rouge et biologiques.

Ces filières ont d'ailleurs été précurseur en matière de développement durable, puisque grâce à un élevage extensif en plein air localisé dans les régions françaises proches de chez vous, les agriculteurs respectent le bien-être animal et l'environnement pour produire des volailles de haute qualité.

Un certain nombre d'astuces permettent d'offrir ces volailles de qualité supérieure aux convives sans que le prix du repas n'en soit trop impacté :

- adaptez les types de morceaux et les grammages à vos convives pour éviter les surcoûts et réduire les restes,
- raisonnez en quantité consommée cuite et non en portion crue, car le rendement après cuisson est différent selon les produits,
- commandez plutôt des pièces entières découpées en 4 ou 6, ou équilibrez vos commandes de morceaux (cuisse/escalope, cuisse coupée en deux : pilon/haut de cuisse...) pour optimiser l'équilibre-matière des fournisseurs.

SOMMAIRE

Intérêt et mode d'utilisation de ce document	2
Conseils aux acheteurs	3
Article 1 ^{er} : objet, durée, étendue du marché	6
1.1 –Objet du marché	6
1.2 –Durée du marché	6
1.3 –Quantités ou étendue du marché	6
Article 2: Documents contractuels	6
Article 3 : Descriptif technique des produits et variantes	7
3.1 – Réglementation	7
3.2 - Définition des produits	7
3.3 - Variantes et options	7
Article 4: Détermination du prix de règlement	7
Article 5: Passation et exécution des commandes	7
Article 6: Livraisons	8
Article 7 : Etiquetage des produits	8
Article 8: Contrôle de conformité	9
8.1 -Contrôles	9
8.2 –Non-conformité	9
Article 9 : Transfert de propriété	9
Article 10 : Garantie	10
Article 11 : Sûretés	10
Article 12: Paiement	10
Article 13 –Résiliation – sanction / substitution	10
Article 14 : Dérogation aux documents généraux	11
Article 15 : pièces annexées au CCP	11

COLLECTIVITE
Nom et adresse de la personne publique

& nom du pouvoir adjudicateur
Ses coordonnées

ou GROUPEMENT
Nom et adresse de la personne publique

& nom du pouvoir adjudicateur (chef d'établissement du groupement)
Ses coordonnées

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES
pour la fourniture et livraison de :

.....

conformément au Code des Marchés Publics
(Décret n° 2006-975 du 1er août 2006)
Marché du ... au ...

Le présent cahier des clauses particulières comporte ... pages, numérotées de ... à

ARTICLE 1^{ER} : OBJET, DURÉE ET ÉTENDUE DU MARCHÉ

1.1 OBJET DU MARCHÉ

Ce contrat est un marché public fractionné à bons de commande pour la fourniture de ... (*famille de produits à désigner*).

Il est passé pour les produits réunis dans le(s) *N* lot(s) détaillés dans le(s) tableau(x) joints récapitulés en annexe n° 4.

Ces lots attribués individuellement, seront considérés comme faisant l'objet du marché.

Ce marché est passé avec un seul fournisseur par lot et engage la personne publique pour les quantités annoncées dans l'annexe n° 4.

1.2 DURÉE DU MARCHÉ

Le marché est passé pour une durée de 12 mois, à compter de sa date de notification, renouvelable ... fois pour une période équivalente de un an par décision expresse du pouvoir adjudicateur, soit jusqu'au

Toute modification du marché devra obligatoirement faire l'objet d'un avenant.

1.3 QUANTITÉS OU ÉTENDUE DU MARCHÉ

Quantités de produits à fournir :

Les quantités indicatives de produits à fournir sont celles indiquées dans les tableaux des besoins joints en annexe n° 4.

Livraisons:

- Marché d'un établissement : les fréquences de livraisons sont de
- Marché d'un groupement : les fréquences de livraisons sont de

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les pièces constitutives de ce contrat de marché sont, par ordre décroissant de priorité :

1. L'acte d'engagement.
2. Le présent C.C.P. cosigné du candidat et de la personne responsable du marché et ses annexes 1, 2, 3 et 4.
3. Les bons de commandes des établissements bénéficiaires qui formalisent les commandes.
4. Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de Fournitures Courantes et de Services (arrêté du 19 janvier 2009).
5. La proposition du titulaire (variantes).

En cas de litige, l'exemplaire original de ces pièces conservé dans les archives de l'administration fera foi.

ARTICLE 3 : DESCRIPTIF TECHNIQUE DES PRODUITS ET VARIANTES

3.1 RÉGLEMENTATION

- Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché. Ils doivent être en tout point conformes à la réglementation en vigueur les concernant.

3.2 DEFINITION DES PRODUITS

- Les produits livrés seront conformes aux fiches techniques (fournies par le fournisseur à l'appui de ses offres et acceptées par la personne publique responsable de la passation du marché).
- Les caractéristiques des fiches annexées au présent C.C.P. sont d'ordre contractuel.

3.3 VARIANTES ET OPTIONS

Selon le Décret n° 2006-975 du 1^{er} août 2006 portant code des marchés publics (Article 50), « le pouvoir adjudicateur (...) peut autoriser les candidats à présenter des variantes. Le pouvoir adjudicateur indique dans l'avis d'appel public à la concurrence ou dans les documents de la consultation s'il autorise ou non les variantes ; à défaut d'indication, les variantes ne sont pas admises.

Les documents de la consultation mentionnent les exigences minimales que les variantes doivent respecter ainsi que les modalités de leur présentation. Seules les variantes répondant à ces exigences minimales peuvent être prises en considération. Les variantes sont proposées avec l'offre de base ».

ARTICLE 4 : DÉTERMINATION DU PRIX DE RÈGLEMENT

Il n'existe pas de cotation officielle des produits de volailles qui puisse servir de référence.

La formule à retenir est un marché annuel avec des prix fixes, révisables semestriellement, pour toutes les espèces et tous les produits.

Toutefois, des révisions tarifaires peuvent être appliquées en fonction de l'évolution du cours des matières premières (produit agricole) ou d'autres facteurs conjoncturels majeurs.

ARTICLE 5 : PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES

- Les commandes seront passées directement auprès du bénéficiaire du marché.
- Les bons de commande sont établis et signés par le pouvoir adjudicateur ou son représentant dûment habilité.
- Elles seront formalisées par un bon de commande comportant au minimum les informations suivantes :
 - Nom et adresse du titulaire,
 - Identité du Client,
 - Adresse de livraison,
 - Adresse de facturation,
 - Code produit du fournisseur (mentionné sur le marché et la fiche technique),
 - Désignation du produit,
 - Quantité commandée,
 - Prix (à l'unité ou au Kg) et éventuellement le prix total,

- Date de commande,
 - Date de livraison souhaitée,
 - Référence à l'Appel d'offre concerné.
- Les bons de commandes seront envoyés par télécopie ou courrier électronique aux jours et heures convenus avec le fournisseur, titulaire du marché.

ARTICLE 6 : LIVRAISONS

- Les livraisons seront prises en charge par le fournisseur du marché, y compris en cas de sous-traitance.
- Les livraisons s'effectuent dans les conditions réglementaires.
- Les produits sont livrés : au seuil de l'établissement, sur les quais selon les conventions adoptées avec chaque établissement.
- Le fournisseur établira un bulletin de livraison en double exemplaire reprenant la date de livraison, la référence à la commande ou au marché, les quantités livrées et les caractéristiques de la marchandise.
- Le bon de livraison chiffré obligatoirement émargé par le réceptionnaire fera office de pièce justificative de la commande qui n'aura pas à être confirmée par un document écrit.
- La prestation sera exécutée pour la durée du marché (point 1.2), au fur et à mesure des commandes des adhérents. Il sera possible à chacun d'eux de proroger ce délai de 30 jours, sans préjudice.

ARTICLE 7 : ETIQUETAGE DES PRODUITS

L'étiquetage usuel de la viande de volailles commercialisée est le suivant :

- **Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de la viande :**
 - Numéro de lot ;
 - Numéro d'agrément de l'abattoir ou de l'établissement de découpe ;
 - Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
 - Marque sanitaire de l'abattoir ou de l'établissement de découpe ;
 - Pays d'origine (si provenance d'un pays tiers) ;
 - Désignation du produit et état (réfrigéré, congelé...) ;
 - Classe pour les volailles entières ;
 - Calibre et poids net ;
 - Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
 - Température de conservation ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union européenne ;
 - Date de conditionnement et le cas échéant date de congélation ou de surgélation ;
 - Marque sanitaire du dernier conditionneur.
- **Sur les documents d'accompagnement des produits réfrigérés :**
 - Désignation du produit ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union européenne ;
 - Poids net ;
 - Nombre de colis ;
 - Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ;
 - Pays d'origine (si provenance d'un pays tiers).
- **Sur les documents d'accompagnement des produits congelés ou surgelés :**
 - Désignation du produit ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union européenne ;
 - Poids net ;
 - Nombre de colis ;
 - Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense.

ARTICLE 8 : CONTRÔLE DE CONFORMITÉ

8.1 CONTROLES

Les opérations d'admission sont effectuées au moment de la livraison. Elles ont lieu dans les locaux de l'acheteur et consistent en une vérification quantitative et qualitative de la livraison sur la base des exigences renseignées dans les fiches techniques des produits. Les vérifications qualitatives et quantitatives sont effectuées dans chaque établissement par le gestionnaire ou son représentant qualifié, qui pourra se faire assister éventuellement par tout organisme habilité : Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, Services Vétérinaires.

Les contrôles quantitatifs portent notamment sur le nombre d'articles livrés et leur poids. Le poids net total de la marchandise livrée doit correspondre à la commande et au poids facturé.

Les contrôles qualitatifs portent notamment sur:

- la conformité du moyen de transport,
- l'état des emballages et des conditionnements,
- la conformité de l'étiquetage,
- les caractéristiques des produits,
- les DLC/DLUO des produits livrés,
- la température du produit à la livraison,
- l'aspect, l'odeur, la couleur des produits.

En tant que de besoin et en accord avec les parties signataires, le fournisseur accepte tout audit externe de son processus de fabrication.

Il est rappelé l'obligation de respecter la chaîne du froid par le fournisseur et le transporteur, mais également par l'acheteur, et notamment lors de la réception des produits.

8.2 NON-CONFORMITÉ

Si la quantité ou la qualité de la marchandise livrée n'est pas conforme aux stipulations du marché ou de la commande, le responsable de la commande ou son représentant en informe impérativement le fournisseur titulaire du marché, et la marchandise sera refusée et remplacée sur demande. Une déclaration d'anomalie sera systématiquement établie.

Le rejet sera automatique en cas d'insalubrité de la marchandise. Celle-ci sera remplacée sous 24 heures. En cas d'impossibilité pour le fournisseur de remplacer la marchandise défectueuse, le gestionnaire pourra alors s'adresser au fournisseur de son choix, pour les quantités prévues sur le bon de commande, le fournisseur ayant à sa charge la différence de prix.

ARTICLE 9 : TRANSFERT DE PROPRIÉTÉ

Conformément au Code du Commerce (article L 441-6, modifié par la loi n°2008 du 3 janvier 2008 – art. 7), l'établissement par le vendeur des conditions générales de vente (dont peut faire partie la clause de réserve de propriété) n'est pas obligatoire mais peut être demandé par l'acheteur. Cette clause spécifie l'acte de transfert de propriété de la marchandise (correspondant au paiement intégral de la marchandise) et de responsabilité (correspondant à la livraison, entraînant le transfert des risques).

ARTICLE 10 : GARANTIE

Conformément aux dispositions de l'article 23 du CCAG, la fourniture est garantie contre tout vice de fabrication ou défaut de matière, à compter du jour de l'admission, jusqu'à la date de mise en œuvre, sous réserve de condition de stockage conforme aux règles et aux usages.

ARTICLE 11 : SURETES

Le fournisseur est dispensé de la constitution d'un cautionnement.

ARTICLE 12 : PAIEMENT

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique et les instructions en vigueur.

Les factures seront établies en un original et deux copies portant, outre les mentions légales :

- les nom et adresse du créancier,
- le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement,
- le numéro et la date du marché ainsi que, le cas échéant, le numéro et la date des bons de commande,
- la désignation de la marchandise livrée,
- le montant H.T. de la livraison,
- le montant et le taux de la T.V.A.,
- le montant T.T.C. des fournitures,
- la date.

Le montant de l'escompte consenti sera éventuellement déduit par le gestionnaire lors du règlement de la facture.

Lorsque le délai contractuel d'exécution éventuellement modifié est dépassé par le fait du fournisseur, celui-ci encourt, sans mise en demeure préalable, des pénalités calculées suivant la formule prévue à l'article 11 du CCAG et selon la législation.

Conformément à l'article L443-1 du Code du Commerce : « A peine d'une amende de 75 000 euros, le délai de paiement, par tout producteur, revendeur ou prestataire de services, ne peut être supérieur :

1° à 30 jours après la fin de la décade de livraison pour les achats de produits alimentaires périssables et de viandes congelées ou surgelées (...) ».

Dans le cas de retard de paiement, les intérêts moratoires sont versés obligatoirement et de plein droit.

ARTICLE 13 -RESILIATION – SANCTION / SUBSTITUTION

En cas de non respect des clauses contractuelles, il peut-être procédé à la résiliation du marché sans que le fournisseur ne puisse prétendre à quelque indemnité que ce soit. Ce dernier, au préalable, est invité par le Coordonnateur à présenter ses observations dans un délai de jours.

En cas de refus de livraison, de livraison incomplète, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, la personne se fournira là où elle le jugera utile. En cas de différence

de prix au détriment de l'adhérent, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du fournisseur et automatiquement déduite de la plus prochaine facture mise en paiement à son profit.
La répétition non motivée de ces difficultés sera considérée comme une infraction aux clauses contractuelles.

ARTICLE 14 : DEROGATION AUX DOCUMENTS GENERAUX

Les dispositions du CCAG relatives aux marchés de fournitures et de services sont applicables aux consultations collectives faisant l'objet du présent cahier :

- dans la mesure où elles ne sont pas contraires aux dispositions du présent document, ou différentes de ces mêmes dispositions.
- pour toutes les clauses non précisées par le présent cahier.

ARTICLE 15 : PIECES ANNEXEES AU CCP

Annexe n° 1 : description des modes d'élevage et signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité existants en volailles

Annexe n° 2 : produits disponibles pour la RHD

Annexe n° 3 : conditionnements de produits de volailles

Annexe n° 4 : fiche récapitulative des produits faisant l'objet du marché

Fait à *lieu de la collectivité*, le

Le responsable du marché

signature

A le

Signature du fournisseur
précédée de la mention manuscrite
« lu et approuvé »

ANNEXE n° 1 :

DESCRIPTION DES MODES D'ÉLEVAGE ET SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ EXISTANTS EN VOLAILLES

1. Les différents types de volailles

Plusieurs types de volailles sont produits qui se distinguent par leur mode d'élevage (définitions dans le règlement CE 543/2008 sur les normes de commercialisation des volailles) et leur signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (définitions dans l'ordonnance française n° 2006-1547) :

- **Volailles standard** : volailles à croissance rapide, élevées en claustration.

- **Volailles sous démarche de certification (volailles « certifiées »)** :

Volailles à croissance moins rapide que les volailles standard, élevées en claustration, et dont la production est contrôlée par un organisme certificateur.



- **Volailles fermières élevées en plein air/en liberté, Label Rouge et/ou IGP**



Le **Label Rouge** est un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine français. Il est le seul signe qui atteste un niveau de qualité supérieure. Il doit satisfaire à des exigences sévères de goût et de qualité pour lesquelles il est contrôlé par un organisme certificateur à chaque étape de sa production et de son élaboration.

La production de volailles Label Rouge s'est développée depuis 1960 grâce à une démarche collective et régionale de toute une filière (producteurs et entreprises) au sein d'un bassin de production.



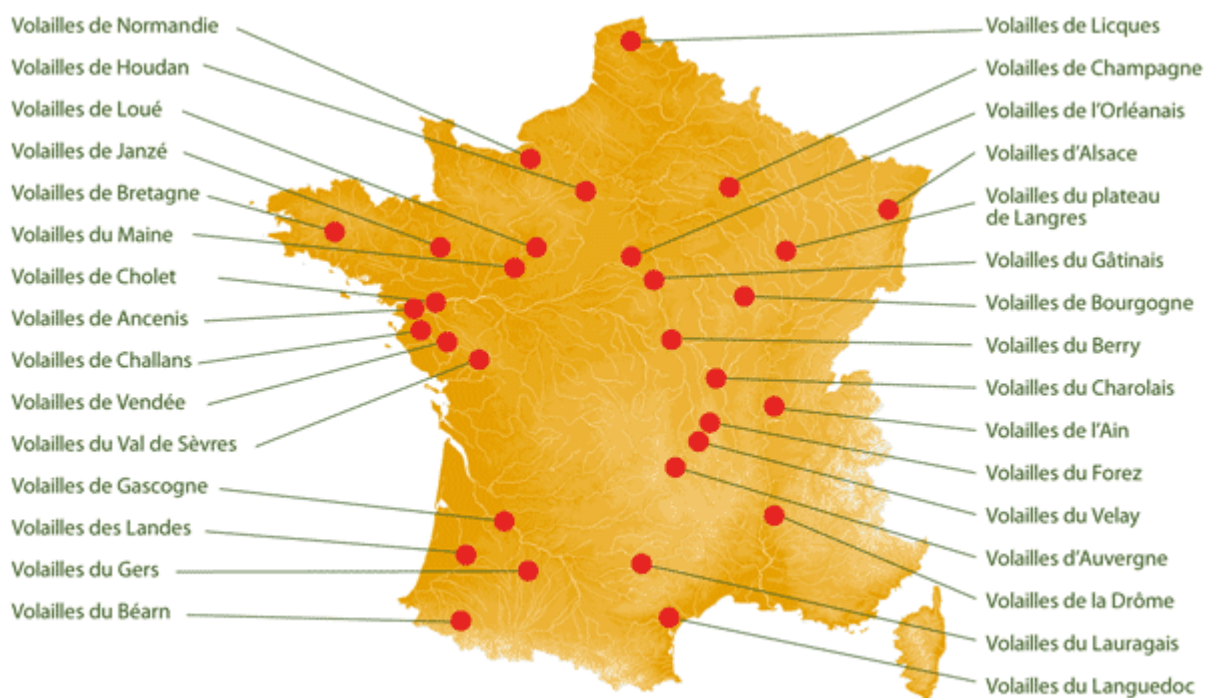
L'**Indication Géographique Protégée (IGP)** est un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine européen et français. L'IGP correspond au nom d'une région, d'un lieu déterminé ou d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de ce lieu, et dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique, et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

En volailles, il existe actuellement 31 IGP. Elles apportent une proximité et une garantie

d'origine, mais aussi des saveurs spécifiques en fonction de terroirs.

Jusqu'à 2007, l'IGP était indissociable du Label Rouge en France, c'est-à-dire que les volailles IGP étaient obligatoirement Label Rouge. Depuis début 2007, la loi donne la possibilité de produire des volailles IGP sans Label Rouge.

Carte des IGP existantes en volailles



▪ **Volailles fermières élevées en plein air AOC/AOP**



L'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** est un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine européen. C'est l'**Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** qui lui correspond au niveau français. Elle protège la dénomination d'un produit dont l'origine de la matière première, la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Les caractéristiques des produits ainsi protégés sont donc essentiellement liées au terroir.

▪ **Volailles biologiques**



Ce signe officiel français et européen atteste qu'un produit est issu d'un mode de production soucieux de l'environnement, qui s'interdit l'utilisation de produits chimiques et de synthèse et qui respecte le bien être des animaux.



**2. Tableau comparatif des différents modes de production
pour les 5 principales espèces de volailles**

		Souche	Alimentation	Mode d'élevage	Durée d'élevage	Part de la production française (source : SCEES 2007)
POULET	AOC (de Bresse)	croissance lente	céréales, finition aux produits laitiers	fermier en plein air	120 jours minimum	0,1 %
	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 en France	0,5 %
	Label Rouge	croissance lente	100% végétale, au moins 75% de céréales	fermier en plein air ou en liberté	81 jours minimum	16 %
	Certifié *	croissance intermédiaire	100% végétale, au moins 65% de céréales	en claustration	56 jours	8 %
	Standard 100% végétal * (production française classique)	croissance rapide	100% végétale	en claustration	35 à 40 jours (objectif poids)	73 %
	Standard *		conforme à la réglementation			
DINDE DE DECOUPE	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	0,1 %
	Label Rouge	croissance lente	100% végétale, au moins 75% de céréales	fermier en plein air	98 jours minimum	0,5 %
	Certifiée *	croissance rapide	100% végétale, au moins 65% de céréales	en claustration	85 jours minimum	10 %
	Standard 100% végétal * (production française classique)	croissance rapide	100% végétale	en claustration	environ 85 jours (objectif poids)	88 %
	Standard *		conforme à la réglementation			
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	0,4 %
	Label Rouge	croissance lente	100% végétale, au moins 70% de céréales	fermier en plein air	94 jours minimum	36 %
	Certifiée *	non défini	100% végétale, dont 70% de céréales	en claustration	82 jours	4 %

	Standard 100% végétal * (production française classique)	non défini	100% végétale	en claustration	75 à 77 jours	56 %
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	0,1 %
	Label Rouge	Pékin ou Barbarie	100% végétale, au moins 75% de céréales	fermier en plein air	Race Pékin : 50 jours minimum Race Barbarie : 74 jours minimum	1 %
	Certifié *	non défini	100% végétale, au moins 65% de céréales	en claustration	Race Barbarie : 70 jours	1 %
	Standard *	non défini	conforme à la réglementation	en claustration	non défini	97 %
CAILLE	Label Rouge	colorée	100% végétale, au moins 70% de céréales	en plein air, sous volière	42 jours minimum	8 %
	Standard et certifiée*	non défini	conforme à la réglementation	en claustration	entre 27 et 42 jours	91 %

* Les règles indiquées pour les productions AOC/AOP, Bio et Label Rouge correspondent à des exigences minimales réglementaires. Celles indiquées en certifié et en standard sont des règles principalement pratiquées.

3. Comment intégrer des volailles de qualité supérieure dans vos appels d'offre ?

Si vous souhaitez des garanties concernant **la qualité des produits** :

Vous pouvez indiquer dans votre cahier des charges « **Label Rouge ou équivalent** » afin que cela ne soit pas reconnu comme facteur de discrimination.

Mais attention, les volailles sous certification de conformité (CCP) ne sont pas équivalentes au Label Rouge ! Le mode d'élevage et la garantie officielle sont très différents. Une volaille équivalente à une volaille Label Rouge doit au moins : avoir été élevée en plein air, nourrie avec au moins 70 % de céréales, avoir un âge minimum (81 jours pour les poulets). Seul le Label Rouge apporte une garantie officielle de qualité supérieure sur les produits finis.

Si vous souhaitez des garanties concernant **le mode d'élevage** : les modes d'élevage « **fermier-élevé en plein air** » et/ou « **fermier-élevé en liberté** », définis au niveau européen (règlement n° 543/2008), peuvent être utilisés comme référence. En France, seules les volailles sous Label Rouge, bio ou AOC peuvent y prétendre. D'autres critères d'élevage comme l'accès à un parcours extérieur, l'alimentation, l'âge à l'abattage, la densité dans le bâtiment peuvent aussi être précisés.

Si vous souhaitez des garanties concernant **l'origine des produits** : vous pouvez exiger une « **volaille avec IGP** ». En revanche, demander une origine particulière ou une marque n'est pas conforme au code des marchés.

1. Un large choix d'espèces

Poulets, coqs et poules :

- poulets
- coqs
- poules
- coquelets
- chapons
- poulardes

Dindes

- dindes et dindonneaux de découpe
- dindes de Noël

Canards

- canards de Barbarie
- canards Pékin
- canards mulards

Pintades

- pintades
- pintadeaux
- chapons de pintade

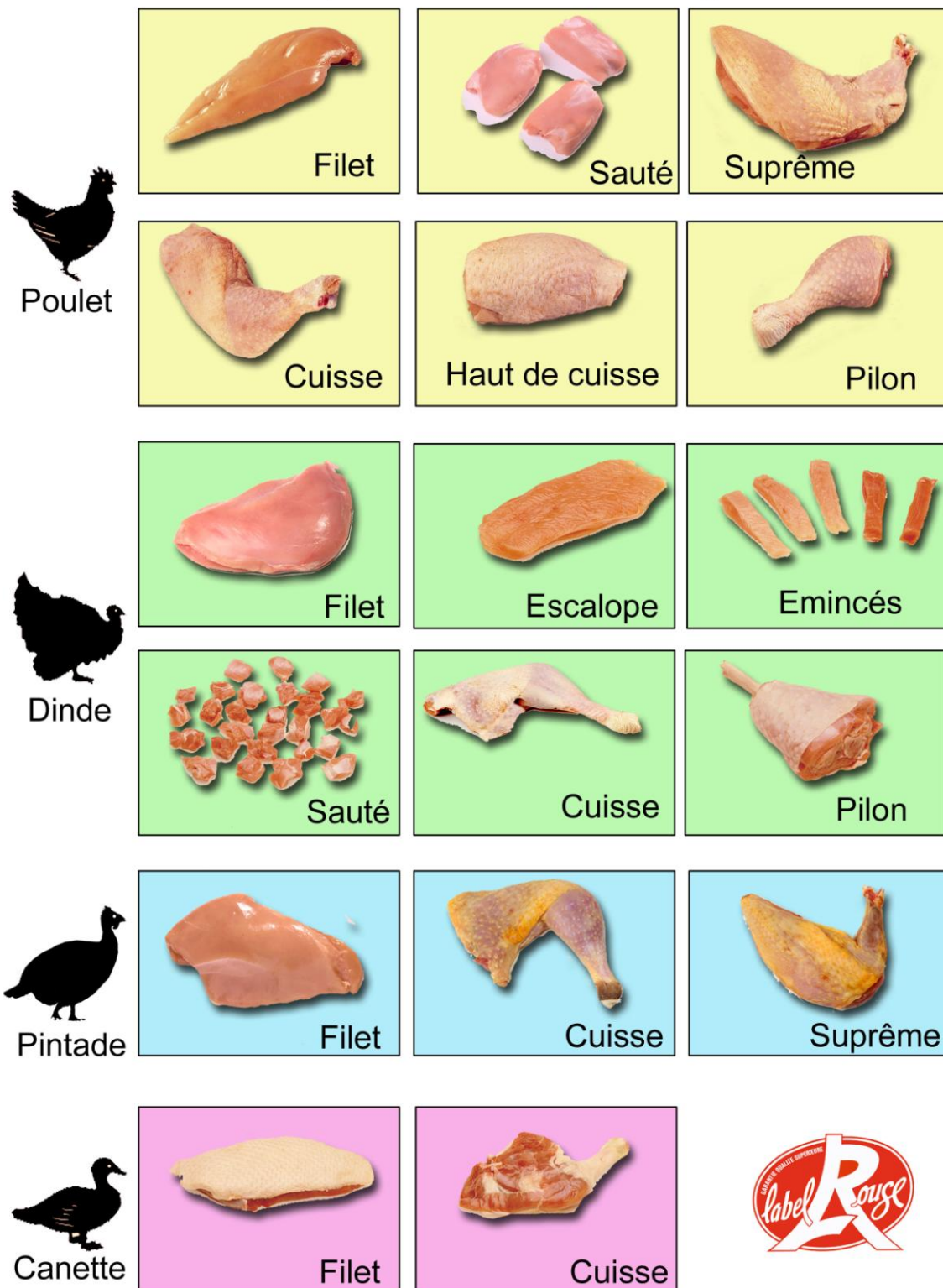
Oies

Cailles

2. Un large choix de formes de présentation

Il existe un large choix de produits de volailles calibrés pour la RHD, sous forme de volailles entières, découpées, abats, frais, surgelés ou congelés.

Les découpes de volailles Label Rouge Fermière



Les calibres couramment pratiqués pour la restauration collective publique sont précisés dans les tableaux ci-après (source : spécification GEMRCN élaborée avec la filière volailles). Ces calibres ne sont pas réglementaires mais reflètent les usages commerciaux actuels.

TABLEAU 1 : Poulets, coqs, poules, coquelets et chapons standard réfrigérés

Dénomination du produit	Poulet	Coq	Poule	Coquelet	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1 – 1,6 kg +/- 100 g	2,5 / 4,5 kg	0,8 / 1,3 kg	350-500/500-650	2,5 / 3,3 kg
Carcasse effilée	/	3 / 5 kg	2 / 3 kg	/	/
Demi carcasse	500 – 800 g +/- 100 g	/	/	200-400	/
Cuisse déjointée	200 / 240 g 240 / 280 g	/	170 / 240 g	/	400 / 500 g
Cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	220 / 260 g	/	220 / 260 g	/	/
Cuisse avec portion de dos sciée 1 lame	260 / 300 g	/		/	/
Haut de cuisse déjointée	120 / 160 g	/	/	/	/
Haut de cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	150 / 200 g	/	/	/	/
Haut de cuisse avec portion de dos sciée 1 lame		/	/	/	/
Pilon	70 / 100 g 100 / 130 g	/	/	/	/
Aile	60 / 100 g	/	/	/	/
Aileron	50 / 80 g	/	/	/	/
Suprême	130 / 170 g 170 / 220 g	/	/	/	300 / 400 g
Filet, blanc (sans os sans peau)	90 / 120 g 120 / 140 g 140 / 160 g	/	/	/	/
Escalope (sans os sans peau)	90 / 120 g 120 / 140 g 140 / 160 g	/	80 / 120 g	/	/
Aiguillette	20 / 30 g	/	/	/	/
Manchon	30 / 50 g	/	/	/	/
Morceaux de découpe avec os	/	150 / 200 g 200 / 250 g	/	/	150 / 200 g
Morceaux de découpe sans os (sauté)	30 / 50 g 70 / 90 g	/	/	/	40 / 60 g
Emincé cuisse poulet	15 / 25 g	/	/	/	/
Emincé blanc poulet	15 / 25 g	/	/	/	/
Brochette pure viande	90 / 100 g	/	/	/	/

TABEAU 2 : Poulets, poules et chapons Label Rouge réfrigérés

Dénomination du produit	Poulet	Poule	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1,1 – 1,8 kg +/- 100 g	1 / 1,3 kg	2,5 / 3,5 kg
Carcasse effilée	1,5 – 2 kg +/- 200g	/	3,3 / 3,9 kg
Demi carcasse	550 – 900 g +/- 100 g	/	/
Cuisse déjointée	200 / 240 g 240 / 280 g 280 g et +	/	/
Haut de cuisse déjointée	100 / 200 g	/	/
Pilon	70 / 160 g	/	/
Suprême	180 / 220 g 220 g et +	/	/
Filet (sans os sans peau)	100 / 140 g 140 / 180 g	/	/
Escalope (sans os sans peau)	100 / 140 g 140 / 180 g	/	/
Morceaux de découpe (sauté) sans os sans peau	40 / 60 g	/	/
Emincé cuisse poulet	15 / 25 g	/	/
Emincé blanc poulet	15 / 25 g	/	/

TABLEAU 3 : Poulets bio réfrigérés

Dénomination du produit	Poulet
Carcasse éviscérée PAC	1,3 – 1,8 kg +/- 100 g
Demi carcasse	650 – 900 g +/- 100 g
Cuisse déjointée	220 / 260g 260g et +
Haut de cuisse déjointée *	130 / 160 g
Pilon *	100 / 130 g
Suprême	200 / 300 g
Filet (sans os sans peau)	120 / 180 g
Morceaux de découpe (sauté) sans os sans peau	40 / 60 g

} sous réserve de disponibilité

* avec parité : l'acheteur doit commander à la fois des hauts de cuisse et des pilons, en quantités égales.

TABEAU 4 : Poulets et chapons certifiés réfrigérés

Dénomination du produit	Poulet	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1 – 1,6 kg +/- 100 g	2,5 / 3,3 kg
Demi carcasse	500 – 800 g +/- 100 g	/
Cuisse déjointée	200 / 240 g 240 / 280 g	/
Haut de cuisse déjointée	120 / 160 g	/
Pilon	70 / 100 g 100 / 130 g	/
Suprême	160 / 200 g 200 / 240 g	/
Filet, blanc (sans os sans peau)	90 / 120 g 120 / 140 g 140 / 160 g	/
Escalope (sans os sans peau)	90 / 120 g 120 / 140 g 140 / 160 g	/
Aiguillette	40 / 60 g	/
Morceaux de découpe (sauté) sans os sans peau	30 / 50 g	/
Emincé cuisse poulet	15 / 25 g	/
Emincé blanc poulet	15 / 25 g	/

TABEAU 5 : Poulets et chapons AOC réfrigérés

Dénomination du produit	Poulet	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1,3 – 1,6 kg +/- 200 g	/
Carcasse effilée	1,6 – 2 kg +/- 200 g	3,5 / 4 kg

TABEAU 6 : Dindes et dindonneaux réfrigérés

Dénomination du produit	Standard – Classe A	Certifié	Label Rouge Fermier
Carcasse éviscérée PAC	2,5 / 3,5 kg : Baby 4 / 6 kg : Femelle 7 / 9 kg : Mâle	/	2,5 / 3,5 kg
Carcasse effilée	/	/	3,3 / 3,9 kg
Cuisse déjointée Mâle	0,8 / 1,30 kg	0,8 / 1,30 kg	0,8 / 1,3 kg
Cuisse déjointée Femelle	500 / 800 g	500 / 800 g	500 / 800 g
Pilon	280 / 360 g	/	/
Emincé rouge dinde	15 / 25 g	15 / 25 g	15 / 25 g
Emincé blanc dinde	15 / 25 g	15 / 25 g	15 / 25 g
Filet (femelle)	500 / 800 g	500 / 800 g	500 / 800 g
Filet (mâle)	0,8 / 1,3 kg	0,8 / 1,3 kg	0,8 / 1,3 kg
Steak (sans os sans peau)	120 / 140 g	120 / 140 g	/
Escalope	70 – 150 g +/- 10 g	70 – 150 g +/- 10 g	70 – 150 g +/- 10 g
Aiguillette	20 / 30 g	20 / 30 g	/
Rôti filet non bardé	1,8 / 2,2 kg	1,8 / 2,2 kg	1,8 / 2,2 kg
Rôti dinde mixte non bardé 50/50	1,8 / 2,2 kg	/	/
Rôti dinde mixte non bardé 65/35	1,8 / 2,2 kg	1,8 / 2,2 kg	/
Sauté (sans os sans peau)	40 – 100 g +/- 10 g	40 – 100 g +/- 10 g	40 – 80 g +/- 10 g
Blanquette (avec os et avec peau)	200 / 300 g	200 / 300 g	/
Osso bucco	100 / 120 g 120 / 160 g	100 / 120 g 120 / 160 g	/
Côtelette	130 / 170 g	/	130 / 170 g
Tournedos cuisse	90 / 110 g 120 / 140 g	90 / 110 g 120 / 140 g	/
Tournedos filet	100 / 120 g 140 / 160 g	100 / 120 g 140 / 160 g	
Brochette pure viande rouge	90 / 110 g 120 / 140 g		
Brochette pure viande blanche	90 / 110 g 120 / 140 g		

TABLEAU 7 : Canards réfrigérés

Dénomination du produit	Mulard Gras	Barbarie Standard	Barbarie Certifié	Barbarie Label Rouge Fermier	Caneton
Carcasse éviscérée PAC	/	2,5 / 3,8 kg	2,5 / 3,8 kg	3 / 4,5 kg	0,8 / 1,1 kg
Carcasse effilée	/	3 / 4,5 kg	/	/	/
Cuisse déjointée à rôtir	300 / 400 g	320 – 360 g +/- 40 g	320 – 360 g +/- 40 g	300 / 400 g	/
Filet sans os avec peau	/	320 – 360 g +/- 40 g	320 – 360 g +/- 40 g	300 / 400 g	/
Magret	340 - 400 g +/- 40 g	/	/	/	/
Steak	/	140 +/- 40 g	/	/	/
Aiguillette	20 / 40 g	20 / 40 g	/	/	/
Sauté (sans os, avec ou sans peau)	/	40 / 60 g	/	/	/
Manchon	120 / 160 g	80 / 140 g	/	/	/

TABLEAU 8 : Canettes de Barbarie et oies réfrigérés

Dénomination du produit	Canette			Oie	
	Standard	Certifiée	Label Rouge Fermière	plein air	LR Fermière
Carcasse éviscérée PAC	1,2 / 1,8 kg	1,2 / 1,8 kg	1,2 / 1,7 kg	3 / 4 kg	3 / 4 kg
Carcasse effilée	1,4 / 2 kg	/	1,4 / 2 kg	4 / 5 kg	4 / 5 kg
Cuisse déjointée	130 / 200 g	130 / 200 g	150 / 220 g	350 / 450 g	/
Suprême	250 / 350 g	/	/	/	/
Filet sans os avec peau	150 / 220 g	150 / 220 g	150 / 220 g	300 / 400 g	/
Magret	/	/	/	250 / 350 g *	/

* pour l'oie grasse, les calibres sont les suivants : 320 - 420 g +/- 40 g

TABLEAU 9 : Pintades et cailles réfrigérés

Dénomination du produit	Pintade		Caille	
	Standard	Label Rouge Fermière	Standard	Label Rouge Fermier
Carcasse éviscérée PAC	1 – 1,2 kg +/- 100 g	1 – 1,3 kg +/- 100 g	130 / 180 g 180 g et + avec tête	200 / 280 g
Carcasse effilée	/	1,2 / 1,6 kg	180 / 240 g	/
Cuisse déjointée	150 / 180 g 180 / 220 g 220 / 260 g	150 / 180 g * 180 / 220 g * 220 / 260 g *	20 / 30 g	/
Cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	150 / 220 g 220/260 g	/	/	/
Suprême	150 / 180 g 180 / 220 g 220 / 260 g	150 / 180 g * 180 / 220 g * 220 / 260 g *	/	/
Filet avec peau	100 / 150 g	/	20 / 30 g	/
Sauté (sans os sans peau)	30 / 60 g	/	/	/
Crapaudine	/	/	100 / 150 g	/

* avec parité : l'acheteur doit commander à la fois des cuisses et des suprêmes, en quantités égales

TABLEAU 10 : Poulets, coqs, poules, coquelets et chapons standard, congelés ou surgelés

Dénomination du produit	Poulet	Coq	Poule	Coquelet	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1 – 1,5 kg +/- 100 g	2,5 / 4,5 kg	0,8 / 1,3 kg	450 / 550 g 550 / 650 g	2,5 / 3,3 kg
Cuisse déjointée	170 / 200 g 200 / 240 g 240 / 280 g	/	/	/	400 / 600 g
Cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	180 / 220 g 220 / 260 g	/	200 / 250 g 250 / 300 g	/	/
Cuisse avec portion de dos sciée 1 lame	260 / 300 g	/		/	/
Haut de cuisse déjointée	120 / 180 g	/	/	/	/
Haut de cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	120 / 180 g	/	/	/	/
Haut de cuisse avec portion de dos sciée 1 lame		/	/	/	/
Pilon	70 / 100 g	/	/	/	/
Aile	60 / 100 g	/	/	/	/
Aileron	50 / 80 g	/	/	/	/
Suprême	130 / 170 g 170 / 220 g	/	/	/	300 / 500 g
Filet, blanc (sans os sans peau)	60 / 90 g 90 / 120 g 120 / 160 g	/	80 / 120 g	/	/
Escalope (sans os sans peau)	60 / 90 g 90 / 120 g 120 / 160 g	/	80 / 120 g	/	/
Aiguillette	20 / 30 g	/	/	/	/
Morceaux de découpe avec os	/	90 / 130 g	80 / 100 g	/	100 / 150 g
Morceaux de découpe sans os (sauté)	40 / 60 g	/	/	/	40 / 60 g

TABEAU 11 : Poulets AOC, certifiés ou bio, congelés ou surgelés

Dénomination du produit	Poulet AOC	Poulet Certifié	Poulet Bio
Carcasse éviscérée PAC	1,3 / 1,5 kg 1,5 / 1,8 kg	1,2 / 1,4 kg 1,4 / 1,6 kg	1,3 / 1,5 kg 1,5 / 1,8 kg
Cuisse déjointée	/	200 / 240 g 240 / 280 g	220 / 260 g 260 g et +
Suprême	/	160 / 200 g 200 / 240 g	200 / 300 g
Filet (sans os sans peau)	/	/	120 / 180 g
Escalope (sans os sans peau)	/	90 / 120 g 120 / 160 g	/
Morceaux de découpe (sauté) sans os sans peau	/	40 / 60 g	40 / 60 g

TABLEAU 12 : Poulets, poules et chapons Label Rouge surgelés

Dénomination du produit	Poulet	Poule	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1,2 / 1,4 kg 1,4 / 1,6 kg	1 / 1,3 kg	2,5 / 3,5 kg
Cuisse déjointée	200 / 240 g 240 / 280 g	/	/
Haut de cuisse déjointée	100 / 200 g	/	/
Pilon	70 / 160 g	/	/
Suprême	180 / 220 g 220 g et +	/	/
Filet (sans os sans peau)	100 / 140 g 140 / 180 g	/	/
Escalope (sans os sans peau)	100 / 140 g 140 / 180 g	/	/
Morceaux de découpe (sauté) sans os sans peau	40 / 60 g	/	/

TABLEAU 13 : Canards congelés ou surgelés

Dénomination du produit	Mulard Gras	Barbarie Standard	Barbarie Certifié
Carcasse éviscérée PAC	/	2,5 / 3,8 kg	2,5 / 3,8 kg
Cuisse déjointée à rôtir	300 / 400 g	320 – 360 g +/- 40 g	320 – 360 g +/- 40 g
Filet avec peau sans os	/	320 – 360 g +/- 40 g	320 – 360 g +/- 40 g
Magret	340 – 400 g +/- 40 g	/	/
Sauté (sans os sans peau)	/	50 – 80 g +/- 10 g	/
Manchon	120 / 160 g	80 / 140 g	/

TABLEAU 14 : Dindes et dindonneaux, congelés ou surgelés

Dénomination du produit	Standard – Classe A	Certifié	Label Rouge Fermier
Carcasse éviscérée PAC	2,5 / 3,5 kg	/	/
Emincé rouge dinde	15 / 25 g	15 / 25 g	15 / 25 g
Emincé blanc dinde	15 / 25 g	15 / 25 g	15 / 25 g
Escalope	90 / 110 g 110 / 130 g 130 / 150 g	90 / 110 g 110 / 130 g 130 / 150 g	90 / 110 g 110 / 130 g 130 / 150 g
Rôti filet non bardé	1,8 / 2,2 kg	1,8 / 2,2 kg	1,8 / 2,2 kg
Rôti dinde mixte non bardé 50/50	1,8 / 2,2 kg	/	/
Sauté (sans os sans peau)	50 – 80 g +/- 10 g	50 – 80 g +/- 10 g	50 – 80 g +/- 10 g
Osso bucco	100 / 120 g 120 / 160 g	100 / 120 g 120 / 160 g	/
Tournedos cuisse	120 / 140 g	120 / 140 g	/
Tournedos filet	120 / 140 g	120 / 140 g	
Brochette pure viande rouge	90 / 110 g 120 / 140 g		
Brochette pure viande blanche	90 / 110 g 120 / 140 g		

TABLEAU 15 : Canettes de Barbarie et oies, congelées ou surgelées

Dénomination du produit	Canette			Oie plein air
	Standard	Certifiée	Label Rouge Fermière	
Carcasse éviscérée PAC	1,2 / 1,8 kg	1,2 / 1,8 kg	1,2 / 1,7 kg	3 / 4 kg
Cuisse déjointée	130 / 200 g	150 / 220 g	150 / 220 g	350 / 400 g
Filet sans os avec peau	130 / 170 g	150 / 220 g	150 / 220 g	300 / 400 g
Magret	/	/	/	250 / 350 g*

* pour l'oie grasse, les calibres sont les suivants : 320 - 420 g +/- 40 g

TABLEAU 16 : Pintades et cailles, congelées ou surgelées

Dénomination du produit	Pintade		Caille	
	Standard	Label Rouge Fermière	Standard	Label Rouge Fermier
Carcasse éviscérée PAC	1 – 1,2 kg +/- 100 g	1,2 – 1,4 kg +/- 100 g	130 / 180 g 180 g et + avec tête	200 / 280 g
Cuisse déjointée	150 / 200 g 200 / 250 g	150 / 200 g * 200 / 250 g *	20 / 40 g	/
Cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	150 / 200 g 200 / 280 g	/	/	/
Suprême	140 / 180g 180 / 250 g	150 / 180 g * 180 / 250 g *	/	/
Filet avec peau	100 / 180g	100 / 180g	20 / 40 g	/
Sauté (sans os sans peau)	30 / 60 g	/	/	/

* avec parité : l'acheteur doit commander à la fois des cuisses et des suprêmes, en quantités égales.

ANNEXE N° 3 : CONDITIONNEMENTS DE PRODUITS DE VOLAILLES

Les modes de conservation, les conditionnements et emballages, ainsi que les dates limites de consommation (DLC) et dates limites d'utilisation optimale (DLUO) en usage sont récapitulés dans le tableau ci-dessous (*source : spécification GEMRCN élaborée avec la filière volailles*) :

<i>Formes de présentation à la vente</i>	<i>Mode de conservation</i>	<i>Type de conditionnement et d'emballage</i>	<i>DLC / DLUO à titre indicatif</i>
<i>Viandes en carcasse</i>	<i>Réfrigéré en vrac</i>	<i>Film ou papier alimentaire En carton</i>	<i>A consommer rapidement</i>
	<i>Réfrigéré conditionné</i>	<i>En sac par une pièce ou deux, sous film avec ou sans barquette En carton</i>	<i>DLC 9 jours</i>
	<i>Congelé ou surgelé</i>	<i>En vrac, sous film avec ou sans barquette, sous vide En carton</i>	<i>DLUO 12-24 mois</i>
<i>Viandes piécées</i>	<i>Réfrigéré en vrac</i>	<i>Film ou papier alimentaire En carton</i>	<i>A consommer rapidement</i>
	<i>Réfrigéré conditionné</i>	<i>Sous film ou sous vide par X pièces, avec ou sans barquette En carton</i>	<i>DLC 9 jours sous vide DLC 6 jours sous film</i>
	<i>Réfrigéré sous atmosphère modifiée</i>	<i>En sac ou en barquette par X pièces En carton</i>	<i>DLC 9 jours</i>
	<i>Congelé ou surgelé</i>	<i>En vrac, sous film, ou sous vide En carton</i>	<i>DLUO 12-24 mois</i>

Il est conseillé de choisir un emballage adapté à la taille et au type de la commande.

Pour une offre économique et meilleure d'un point de vue environnemental, le conditionnement conseillé est un conditionnement dans un colis en carton, en vrac, de produits nus protégés soit d'un film papier alimentaire, soit d'un sac housse.