

Exigez le meilleur
pour vos convives



GUIDE POUR LA
RESTAURATION COLLECTIVE

Edito

Responsables de la restauration, chefs de cuisine, gestionnaires..., vous êtes de plus en plus nombreux à vouloir satisfaire le souhait grandissant des convives et de leurs parents en demande de repas sains et savoureux.

C'est pour cette raison que le Synalaf (Syndicat National des Labels Avicoles de France) souhaite mettre ses connaissances et son expertise à votre disposition pour vous accompagner dans l'intégration de volailles et d'œufs Label Rouge et Bio dans vos menus.

Ce guide est pour vous :

- Un moyen d'améliorer vos connaissances de la filière avicole Label Rouge et Bio.
 - Un outil opérationnel pour faciliter vos achats.
 - Un véritable accompagnement pour mettre en avant les produits avicoles (volailles de chair, œufs et ovoproduits) Label Rouge et Bio dans vos repas.
-

SOMMAIRE

1 S'impliquer dans une démarche de développement durable

2 Garantir une qualité supérieure à ses convives

3 Connaître ses produits et ses fournisseurs

4 Optimiser ses appels d'offres

5 Maîtriser son budget

6 Mettre en valeur sa démarche



**S'impliquer
dans une
démarche de
développement
durable**

S'impliquer dans une démarche de développement durable

Aujourd'hui, l'axe « développement durable » est devenu une priorité pour les municipalités.

Une consommation durable comporte trois dimensions :

- Mieux acheter
- Mieux utiliser
- Mieux jeter

En restauration collective, cela passe par la sélection de produits ayant le moins d'impact environnemental tout au long de leur cycle de vie (consommation éco-responsable) : par exemple, proposer des repas à base de produits labellisés garantissant un mode de production respectueux de l'environnement. C'est également lutter contre le gaspillage alimentaire en valorisant le goût des produits auprès des convives. Enfin, c'est favoriser la valorisation finale d'un produit : le tri et la diminution des déchets participent à cette dimension.

Avec l'évolution de la réglementation et des différentes politiques liées à l'alimentation en restauration collective (PNNS¹, PNA²), de plus en plus de villes s'engagent à proposer des repas sains et respectueux de l'environnement à leurs convives.

Pour soutenir ces municipalités volontaires, les filières avicoles Bio et Label Rouge proposent des volailles de chair fermières, des œufs ainsi que des ovoproduits de qualité.

Ils l'ont fait, pourquoi pas vous ? L'exemple du Bio

“ J'encourage les communes à s'engager dans cette voie !

Notre cantine, en gestion directe, est 100% Bio depuis 2004. Toutes les composantes du repas sont Bio, y compris la volaille et les œufs. Les enfants mangent bien et nous constatons très peu de déchets, ce qui prouve la qualité des menus !

Nous avons une belle adhésion des familles et de ce fait, notre restauration scolaire a une bonne réputation. De plus, être en 100% Bio et suivre les saisons permet d'obtenir un coût plus faible qu'il y a 10 ans. Nous réalisons des économies considérables en revoyant notre logique d'approvisionnement, toujours selon la saisonnalité.

Proposer des repas entièrement Bio à nos jeunes convives repose sur une véritable décision politique autour de deux aspects : favoriser une agriculture qui ne pollue pas et sauvegarder la santé des enfants.

Enfin, notre démarche a incité des communes environnantes à s'investir dans cette voie, et aujourd'hui, le taux d'introduction du Bio dans les cantines ne cesse d'augmenter. ”

M. Daniel CUEFF, Maire de Langouët (35)
1 restaurant scolaire, 85 convives/jour

¹ Programme National Nutrition Santé

² Programme National pour l'Alimentation

Favoriser les modes d'élevage fermiers en plein air

Les filières avicoles Bio et Label Rouge garantissent un mode d'élevage fermier en plein air qui satisfait un niveau d'exigences élevé, permettant d'offrir à vos convives une qualité supérieure, afin de leur garantir des **produits sains, bons et respectueux de l'environnement**.



LES 6 GRANDS PRINCIPES DES ÉLEVAGES LABEL ROUGE



- Des volailles rustiques, sélectionnées pour leur adaptation à l'élevage en plein air.
- Un élevage fermier, en plein air ou en liberté, par petits groupes, dans de grands espaces herbeux et ombragés.
- Un élevage fermier avec des tailles limitées de bâtiments et d'exploitation, et des densités moins élevées.
- Une alimentation composée à 100 % de végétaux à base de céréales (70 à 75 % minimum selon les espèces), complétée par des protéines végétales (pois, soja...).
- En volailles, une durée d'élevage nettement plus longue (plus du double des volailles standard), qui garantit une chair ferme et plus goûteuse.
- Une sécurité sanitaire, avec des conditions d'hygiène irréprochables, systématiquement contrôlées à toutes les étapes de la production.

LES 6 GRANDS PRINCIPES DES ÉLEVAGES BIO



- Des volailles rustiques, sélectionnées pour leur adaptation à l'élevage en plein air. En volailles, une durée d'élevage nettement plus longue (plus du double des volailles standard), qui garantit une chair ferme et plus goûteuse.
- Un élevage fermier, en plein air ou en liberté, par petits groupes, dans de grands espaces herbeux et ombragés. Dans les bâtiments, les animaux sont élevés uniquement au sol, et non dans un système à étages comme on peut en trouver dans d'autres pays.
- Un élevage fermier avec des tailles limitées de bâtiments et d'exploitation, et des densités moins élevées.
- Une alimentation végétale issue de l'Agriculture Biologique, conformément à la réglementation européenne, sans OGM³ ni intrants chimiques de synthèse.
- Des soins aux animaux procurés par phytothérapie ou homéopathie en priorité.
- Un lien au sol, avec des aliments provenant principalement de l'exploitation ou d'autres exploitations Bio de la même région, et l'épandage des effluents sur des terres destinées à la production biologique.



Les productions locales sont-elles équivalentes au Bio ou au Label Rouge ?

Consommer local est bénéfique pour le développement dans les régions. Cela permet de soutenir les agriculteurs près de chez soi, de réduire l'impact environnemental de son assiette... Mais tout ce qui est local n'est pas forcément Bio ou Label Rouge ! En effet, le « local » n'est pas obligatoirement un signe de qualité. Les produits « locaux » peuvent être produits sans suivre les exigences strictes des productions Bio ou Label Rouge.

Il est important de savoir que les volailles et les œufs Bio et Label Rouge sont produits par des filières régionales, dans de très nombreux territoires français, vous trouverez toujours un fournisseur relativement proche.

³ Organismes Génétiquement Modifiés

Des éleveurs et des filières engagés

Le choix de la qualité et du bien-être animal, un engagement quotidien, une passion, une vocation.

Les éleveurs de volailles de chair et de poules pondeuses Bio et Label Rouge sont guidés par des valeurs communes et sont particulièrement soucieux de l'environnement, des paysages et du bien-être animal. L'objectif de cet engagement est de produire et offrir aux consommateurs et à vos convives des volailles et des œufs de qualité supérieure.

Les élevages fermiers Label Rouge et Bio sont régis selon 6 grands principes :

- Le **respect de l'environnement**, avec des prairies arborées en libre accès et qui favorisent le maintien de la biodiversité.
- Le **respect du bien-être animal**, car les volailles ont accès à de vastes prairies et sont élevées avec de faibles densités à l'intérieur des bâtiments et à l'extérieur.
- Le **respect du paysage rural**, avec des exploitations de taille limitée en harmonie avec le paysage environnant. Les arbres et les haies présents dans les prairies contribuent à l'intégration paysagère de l'élevage et à la qualité du cadre de vie des riverains. Ils assurent également aux volailles ombrage et protection en cas de forte chaleur, tout en favorisant le maintien de la biodiversité et des pollinisateurs sur le territoire.
- Le **maintien d'une agriculture traditionnelle de proximité avec des petites exploitations familiales** associant polyculture et élevage. Ainsi, les éleveurs sont généralement des agriculteurs qui cultivent les céréales composant l'alimentation de leurs volailles.
- La **structuration des territoires et le développement d'emplois dans les régions**, par une organisation en filière, depuis les entreprises de sélection jusqu'aux fabricants d'aliments des volailles, en passant par les éleveurs et les entreprises de commercialisation. L'éleveur travaille avec une Organisation de Producteurs, en partenariat avec des entreprises locales dans un bassin de production.



Être éleveur de volailles de chair et poules pondeuses Bio et Label Rouge, c'est avant tout une véritable passion.

Les éleveurs se situent à un maillon de la chaîne où le savoir-faire est essentiel pour produire des volailles et des œufs d'une qualité irréprochable. Ce savoir-faire fermier se traduit par une attention particulière consacré aux volailles pour veiller à leur bien-être quotidien, leur donner une alimentation de qualité, préserver et nettoyer régulièrement les bâtiments, entretenir des espaces herbeux et ombragés pour assurer leur bien-être extérieur et, dans le cas de l'élevage de poules pondeuses, ramasser les œufs quotidiennement (le Label Rouge exige un ramassage au moins 2 fois par jour).



Paroles d'éleveurs

“ Pour nous, c'est plus qu'un métier, c'est un état d'esprit, un concept de vie.

Nous sommes éleveurs en poules pondeuses plein air depuis 1987 et nous sommes passés en production biologique en 1993. Étant agronome de formation, j'étais curieux de passer à un mode de production plus respectueux de l'environnement. Très vite, nous avons constaté que nous obtenions des niveaux de production très corrects et cela correspondait davantage à nos convictions de vie.

Nous sommes véritablement engagés dans cette production Bio pour respecter l'environnement, mais aussi les hommes et le produit. Par exemple, tout le long du parcours, nous avons planté des arbres pour encourager les poules à sortir.

Je suis très impliqué dans la filière Bio en général, j'ai réussi à transmettre mes principes à mes enfants et petits-enfants, et j'en suis fier !

Je suis un passionné et je suis heureux de ce système ! ”

M. Denis PATUREL, éleveur de poules pondeuses Bio en EARL (avec son fils) et directeur d'Agrobioeurope en Bretagne
12 000 poules pondeuses, 10 ha d'exploitation

“ J'aime le produit que je fais, je le respecte.

Nous avons une exploitation en volailles Label Rouge depuis 1983. Dans notre région, c'est le culte de la gastronomie, donc on produit de la qualité ! Pour moi, c'est évident de faire ce genre de produit.

Le label, c'est une garantie. Nous nous engageons à respecter un cahier des charges strict car on a des responsabilités envers le consommateur et nous souhaitons lui donner le meilleur. Par ailleurs, nous travaillons toujours avec des produits issus de l'exploitation : par exemple, nous cultivons du maïs qui sera consommé par les poulets.

La qualité de la production est constante et transparente : nos volailles Label Rouge sont des produits de confiance ! Et nous en sommes fiers ! ”

Mme et M. Bernard PEYRE, éleveurs de volailles Label Rouge en Aquitaine
13 200 poulets, 2000 chapons et 75 ha d'exploitation



2

**Garantir
une qualité
supérieure à
ses convives**

Garantir une qualité supérieure à ses convives

Les produits avicoles Label Rouge et biologiques respectent des exigences strictes définies dans les réglementations françaises ou européennes, permettant d'obtenir des produits de qualité supérieure avec un rapport qualité/prix intéressant pour pouvoir en proposer régulièrement aux convives.

Ces produits sont contrôlés à chaque stade de la production par un organisme certificateur indépendant agréé par les Pouvoirs Publics.

Les signes officiels de qualité

Une réglementation européenne

Il existe quatre signes d'identification de la qualité et de l'origine. Ils sont définis dans plusieurs règlements européens et identifiables par des logos.



L'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** ou en France l'**Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** protègent 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.

Les seules AOP existant en volailles sont les volailles de Bresse (France).



- Une **Indication Géographique Protégée (IGP)** correspond au nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire : originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, 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.



- La **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** permet de reconnaître et de protéger au niveau communautaire des produits agricoles et des denrées alimentaires traditionnels qui présentent un caractère spécifique lié à la méthode de production et/ou d'élaboration, mais pas à l'origine géographique. La seule STG existant en volailles est la viande de dinde fermière traditionnelle du Royaume-Uni.



- La mention **Agriculture Biologique** 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. Le logo Bio européen est obligatoire pour identifier ce mode de production, mais on peut également trouver le logo AB français, encore utilisé car plus connu.

Une réglementation française

En plus des signes européens, il existe un signe officiel uniquement français garantissant la qualité supérieure des produits.



Le Label Rouge est le seul signe de qualité officiel qui garantit la qualité supérieure d'un produit. Ce dernier doit satisfaire à des exigences sévères de goût et de qualité pour lesquelles il est contrôlé à chaque étape de sa production et de son élaboration.

Pour renforcer ces traditions fermières régionales, les volailles fermières Label Rouge sont majoritairement identifiées par une IGP, déposée et protégée au niveau européen. Actuellement, il existe 34 IGP en volailles et 1 en œufs. Elles apportent une garantie d'origine rassurante pour les convives mais aussi des saveurs spécifiques en fonction des terroirs. Le Label Rouge associé à une IGP représente la démarche collective de toute une filière (covois, éleveurs, abattoirs/centres de conditionnement, fabricants d'aliments) évoluant au cœur d'un même bassin de production.

Le Label Rouge est une véritable garantie de qualité supérieure, créée à l'initiative d'aviculteurs.

Le Label Rouge a été créé en 1965 à l'initiative d'aviculteurs soucieux de développer un élevage respectant la tradition et apportant une garantie de qualité aux consommateurs.

Des réglementations strictes et des contrôles très réguliers

En **Label Rouge**, seul un « Organisme de Défense et de Gestion » (ODG), constitué de tous les partenaires impliqués dans les étapes de production (covois, éleveurs, fabricants d'aliments, abattoirs, centres de conditionnement), est habilité à demander un Label Rouge. Pour cela, il doit rédiger un cahier des charges qui définit précisément les caractéristiques du produit et ses conditions de production, apporter la preuve que le produit est de qualité supérieure et proposer un plan de contrôles de toutes les étapes de production de la sélection jusqu'à la distribution du produit. Les contrôles ont lieu de façon inopinée à plusieurs niveaux : en interne par les entreprises (autocontrôles) ; par l'ODG, sur toute la filière (contrôles internes) ; par un organisme certificateur indépendant et impartial, agréé par les Pouvoirs Publics français (contrôles externes).

Le Label Rouge est attribué à l'ODG par l'État, par le biais de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), après étude et validation du cahier des charges. Il peut à tout moment être retiré pour dysfonctionnement ou pour qualité de produit jugée insuffisante.

En **volailles et œufs Bio**, les opérateurs de la filière doivent respecter une réglementation spécifique européenne, définissant les règles strictes de production. Les contrôles sont réalisés par des organismes certificateurs indépendants et impartiaux, agréés par les Pouvoirs Publics français. Ils ont pour rôle d'habiliter les opérateurs au début de leur production, en vérifiant que la réglementation est respectée, puis de les contrôler régulièrement, au moins une fois par an, et même une fois par lot pour les éleveurs.

L'info pratique

Accédez à la liste des cahiers des charges des volailles Label Rouge sur le site de l'INAO : www.inao.gov.fr (rubrique produits).

Les élevages de volailles de chair et de poules pondeuses Label Rouge et Bio ont été pensés dans le respect du bien-être animal et de l'environnement, pour garantir une qualité de produit incomparable. C'est ce qui les différencie des autres modes de production.

Comment distinguer des œufs Bio et Label Rouge ?

Mode de production	Œufs de poules en cage	Œufs de poules au sol	Œufs de poules en plein air	Œufs Label Rouge	Œufs biologiques ⁴
Code indiquant le mode de production	3	2	1	1	0
Type d'élevage	En claustration	En claustration	En plein air	En plein air	En plein air
Taille de l'élevage	Pas de taille maxi (jusqu'à 300 000 poules)	Pas de taille maxi	Pas de taille maxi	2 bâtiments de 6 000 poules maxi	Atelier de 3 000 poules maxi. Pas de taille maxi au niveau du bâtiment
Densité dans le poulailler	750 cm ² /poule (= 13 poules/m ²)	9 poules/m ² , avec 4 niveaux superposés possibles	9 poules/m ² , avec 4 niveaux superposés possibles	9 poules/m ² au sol	6 poules/m ² au sol
Espace en plein air	Aucun	Aucun	4 m ² /poule minimum	5 m ² /poule minimum	4 m ² /poule minimum, sur un espace conduit selon les principes de l'agriculture biologique
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, vitamines et matières premières issues de l'agriculture biologique ⁴
Coloration du jaune d'œuf	Alimentation avec colorant de synthèse	Alimentation avec colorant de synthèse	Alimentation avec colorant de synthèse	Alimentation sans colorant de synthèse	Alimentation sans colorant de synthèse
Fréquence de ramassage des œufs	Pas d'exigence	Pas d'exigence	Pas d'exigence	Au moins 2 fois par jour	Pas d'exigence
Délai entre le jour de ponte et l'emballage de l'œuf	10 jours maximum	10 jours maximum	10 jours maximum	4 jours maximum	10 jours maximum
Qualité supérieure de l'œuf	Aucune	Aucune	Aucune	Garantie par des analyses sensorielles régulières	Aucune
Contrôle tiers indépendant	Aucun	Aucun	Aucun	Organisme certificateur	Organisme certificateur

⁴ Selon la réglementation en vigueur en 2014

Comment distinguer les volailles fermières Bio et Label Rouge ?

Mode de production	Poulet standard	Poulet sous certification de conformité	Poulet fermier Label Rouge	Poulet biologique ⁵
Race	Croissance rapide	Croissance intermédiaire	Rustique à croissance lente	Rustique à croissance lente
Age d'abattage	35 à 40 jours	56 jours minimum	81 jours minimum	81 jours minimum
Type d'élevage	En claustration	En claustration	Fermier en plein air ou en liberté	Fermier en plein air ou en liberté
Taille du poulailler	Pas de limite (jusqu'à 2 000 m ²)	Pas de limite (jusqu'à 2 000 m ²)	400 m ² maximum	480 m ² maximum
Densité dans le poulailler	20 à 25 poulets par m ²	18 poulets par m ²	11 poulets par m ² maximum	10 poulets par m ² maximum
Espace en plein air	Aucun	Aucun	- 2 m ² minimum par poulet en appellation « plein air » - illimité en appellation « liberté »	4 m ² minimum par sujet, sur un espace conduit selon les principes de l'agriculture biologique
Alimentation	100 % végétaux, minéraux et vitamines	100 % végétaux, minéraux et vitamines, 65% de céréales	100 % végétaux, minéraux et vitamines, 75% minimum de céréales	100 % végétaux, minéraux, vitamines et matières premières issues de l'agriculture biologique ⁵
Qualité supérieure organoleptique des volailles	Aucune	Aucune	Garantie par des analyses sensorielles régulières	Aucune
Contrôle tiers indépendant	Aucun	Organisme certificateur	Organisme certificateur	Organisme certificateur

⁵ Selon la réglementation en vigueur en 2014

Des qualités nutritionnelles

Les volailles

Les volailles Label Rouge et Bio ont des qualités nutritionnelles supérieures, du fait de leurs souches spécifiques, de leur âge, de leur alimentation riche en céréales et de leur mode d'élevage.

Elles contiennent ainsi :

- des **protéines** de haute qualité
- moins d'eau (et donc moins de perte d'eau à la cuisson)
- moins de lipides et donc peu de graisses
- moins de sel (environ 70 mg/100 g, intéressant pour les régimes sans sel/appauvris en sel)
- un bon équilibre en acides gras avec une teneur en acides gras polyinsaturés plus importante (60 % d'insaturés et de 30 % de saturés)



- des **minéraux** avec :
 - une teneur en potassium importante, surtout dans le filet de dinde
 - du phosphore également présent en grande quantité, surtout dans le filet de dinde
 - une faible teneur en sodium (en moyenne 70 mg/100 g) ce qui fait de la viande de volaille un aliment intéressant lors d'un régime hyposodé
- des **vitamines** avec :
 - la vitamine B3 qui est la plus abondamment représentée
 - les vitamines B1 et B6 (teneurs faibles dans le poulet et la dinde. La pintade est légèrement plus riche en vitamine B1)Les vitamines B aident à maintenir une peau saine et des muscles en santé, et améliorent le système immunitaire et le système nerveux.

Les volailles fermières ont donc toute leur place dans une alimentation saine, variée et équilibrée.

Les œufs

Les œufs ont des qualités nutritionnelles très intéressantes.

Un cocktail de vitamines et de minéraux

L'œuf contient des vitamines liposolubles A, D, E et K.

La **vitamine A** intervient dans la vision. Chaque œuf contient 50 % de la quantité journalière en vitamine A nécessaire à un jeune enfant, 20 % de celle d'un adulte.

Après le foie de morue, l'œuf est l'aliment le plus riche en **vitamine D**. Elle participe à la construction du squelette. On trouve au moins 10 % des besoins journaliers en vitamine D dans un œuf.

La **vitamine E** est présente dans de nombreux produits, d'origine animale comme l'œuf, la viande et d'origine végétale, comme les germes et les huiles végétales. Chaque œuf contient 20 % de la quantité journalière de vitamine E nécessaire à un jeune enfant, 10 % de celle d'un adulte. Cet anti-oxydant naturel protège le corps des effets du vieillissement.

La **vitamine K** est nécessaire à la coagulation sanguine. Chaque œuf contient 20 % de la quantité journalière de vitamine K nécessaire à un jeune enfant, 10 % de celle d'un adulte.

L'œuf contient également des **vitamines hydrosolubles du groupe B**. Elles interviennent essentiellement au niveau des réactions chimiques qui se produisent au sein de l'organisme.

L'œuf contient aussi des minéraux en très grand nombre : **phosphore, fer, magnésium**.

Bon à savoir

Les acides gras insaturés ont de nombreuses fonctions importantes dans l'organisme. Ils jouent notamment un rôle dans la synthèse hormonale et combattent l'hypertension artérielle.

Le cholestérol

Le jaune d'œuf en contient, entre 0,24 et 0,27 g. Mais l'œuf n'est pas l'unique source de cholestérol puisque l'on en trouve dans beaucoup d'autres aliments comme la viande, les fruits de mer ou encore les matières grasses du lait. Ce cholestérol, apporté par l'alimentation représente environ 1/4 du cholestérol sanguin. Les 3/4 restants étant synthétisés par l'organisme. Le cholestérol constitue la structure de base de très nombreuses hormones de l'organisme. Il va également participer à la construction et au maintien des membranes cellulaires et permettre la synthèse de la vitamine D. Le cholestérol est donc indispensable à la vie.



Les matières grasses

L'excès de cholestérol peut être favorisé par une alimentation très riche en graisses saturées (beurre, graisses d'origine animale...), associée généralement à une faible consommation d'acides gras poly-insaturés et de fibres. L'œuf, pour sa part, contient 12 % de lipides, présents dans le jaune. Ces matières grasses sont constituées majoritairement d'acides gras mono-insaturés, plus intéressants nutritionnellement que les graisses saturées dont il faut absolument chercher à limiter la consommation en cas d'excès de cholestérol.

En 2001, une vaste étude a mis en évidence que la consommation journalière d'un œuf n'avait pas d'incidence sur le taux de cholestérol sanguin et qu'elle n'entraînait aucun risque de maladie cardiovasculaire et ce, chez les personnes en bon état de santé (ne souffrant pas de pathologies particulières).

Le blanc d'œuf, une protéine idéale



L'œuf est une source importante de protéines. Ces protéines vont participer à la construction et à l'entretien des muscles, des tissus et des organes. On en trouve dans de nombreux aliments, mais les protéines les plus intéressantes d'un point de vue qualitatif sont celles d'origine animale. On les trouve surtout dans les œufs, la viande, le poisson, les produits laitiers... Dans l'œuf, c'est principalement dans le blanc qu'elles se situent.

Bon à savoir

Fréquence de service GEM RCN⁶
Les volailles et les œufs rentrent dans la catégorie GEM RCN « Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou fromage, contenant moins de 70 % de viande, de poisson ou d'œuf », la fréquence de service pour les enfants scolarisés et les adolescents est alors de 3 repas sur 20 maximum⁷. Si c'est plus de 70 %, la fréquence n'est pas limitée.

⁶ Le Groupe permanent d'Etude des Marchés de la Restauration Collective a émis une recommandation relative à la nutrition pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivités. Version 1.3 réalisée au 2 août 2013

⁷ JORF n°0229 du 2 octobre 2011 Texte n°34 - Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Les qualités organoleptiques et culinaires des volailles

Les volailles Label Rouge et Bio sont des produits organoleptiquement supérieurs. En Label Rouge, des tests sensoriels réalisés chaque année en attestent.

La chair est ferme, goûteuse et d'une couleur attirante (les muscles rouges sont suffisamment foncés).

Les os sont plus durs et la forme de la carcasse est plus allongée.

Les volailles Label Rouge et Bio sont peu grasses, notamment au niveau abdominal.

Les volailles Label Rouge et Bio perdent moins d'eau à la cuisson que les volailles standard. En effet, la sélection de souches rustiques à croissance lente donne une qualité de chair plus ferme et moins riche en eau. La cuisson est donc un peu plus longue par rapport aux volailles standard, mais le rendement après cuisson est bien meilleur. Il faut en tenir compte pour le calcul du poids d'une portion.

L'odeur à la cuisson est agréable grâce à leur gras sous-cutané, d'épaisseur raisonnable. Ainsi, il est possible de consommer la peau grillée des volailles fermières.

Pour un résultat optimal à la dégustation, deux types de cuisson sont préconisés :

- dans un four mixte : commencer par une cuisson à la vapeur (60 - 70 % d'humidité), puis une cuisson sèche pour obtenir le croustillant et la couleur dorée.
- cuisson type rôtissoire : enrober les volailles avec des matières grasses, des herbes et des condiments puis cuire sur les chariots, ce qui permet au jus des volailles du dessus de couler sur celles du dessous.



Bon à savoir

Une volaille fermière Label Rouge ou Bio doit être cuite plus longtemps.

- Pour un poulet entier de 1,3 kg compter environ 1h15 soit 15 mn de plus que pour un poulet standard.
- Cuisses et hauts de cuisses seront cuits 45 mn maximum au four.
- Les filets ne doivent pas cuire trop longtemps, au risque de les dessécher.



Parole d'élue

“ En tant qu'élue, je soutiens réellement notre cuisinier dans cette démarche.

Notre restauration municipale introduit des produits Bio, et notamment des volailles (poulet ou pintade) 1 fois par mois. Ce projet est à l'initiative du chef de cuisine qui souhaite proposer des repas sains aux enfants.

Les parents d'élèves sont très satisfaits de notre engagement et de la qualité progressive de notre restauration. Les enfants apprennent à goûter de nouvelles saveurs grâce à l'équipe de restauration qui opère une véritable éducation sensorielle lors du déjeuner.

Travailler en étroite collaboration avec l'équipe de restauration est donc la clé pour réussir l'introduction de produits Bio. En effet, ce sont eux les premiers acteurs d'une alimentation saine et, ce sont eux qui traduisent le mieux notre engagement dans cette voie. ”

Mme Valérie MAGGI, Elue chargée des affaires scolaires de Manduel (30)
1 restaurant scolaire, 250 convives/jour



3

**Connaître ses
produits et ses
fournisseurs**

Connaître ses produits et ses fournisseurs

Un large choix de produits

LES VOLAILLES

Pour répondre à vos besoins professionnels, les volailles fermières sont disponibles entières ou en découpes pour de multiples utilisations.

Afin de garantir une qualité des découpes en Label Rouge et Bio, la découpe est réalisée manuellement ou assistée manuellement et non entièrement automatisée.

Les produits et grammages existant en Label Rouge 13 espèces de volailles fermières Label Rouge

Espèce	Produit	Poids	Disponible par calibre + ou - de
Poulet blanc, jaune, noir	Entier PAC ⁸	1,1 à 1,8 kg	50 à 100 g
	Cuisse déjointée	200 à 320 g	40 g
	Haut-de-cuisse déjointé	100 à 200 g	
	Pilon	70 à 160 g	
	Suprême avec peau ⁹	140 à 240 g	40 g
	Filet sans peau	120 à 200 g	40 g
	Morceaux de cuisse sans os et sans peau (sauté)	30 à 60 g	
Pintade	Entière PAC	1 à 1,6 kg	
	Cuisse déjointée	150 à 220 g	
	Suprême avec peau	150 à 220 g	
Canette	Entière PAC	1,2 à 1,7 kg	
	Filet avec peau	150 à 220 g	
	Cuisse	150 à 220 g	
Canard	Entier PAC	3 à 4,5 kg	
	Filet avec peau	300 à 400 g	
	Cuisse	300 à 400 g	
Caille	Entière PAC sans tête	170 à 250 g	
Chapon	Entier PAC	2,5 à 3,5 kg	
Poularde	Entier PAC	1,8 à 2,5 kg	
Oie à rôtir	Entier PAC	2,5 à 3,5 kg	
Dinde de Noël	Entier PAC	2,5 à 3,5 kg	
Chapon de pintade	Entier PAC	1,7 à 2,2 kg	

⁸ PAC : Prêt à cuire

⁹ Suprême : filet avec peau et avec la première partie de l'aile

Tous ces produits peuvent être proposés en frais ou en surgelé.

Frais : la conservation se fait à 0/4°C avec une DLC¹⁰ résiduelle à la livraison, variable selon les espèces et les modes de présentation.

- En entier : sous film ou nu en vrac
- En découpes : nu en vrac ou en poche sous vide

Surgelé : la conservation se fait à -18°C et les volailles fermières Label Rouge sont obligatoirement surgelées à sec.

- En entier : sous film
- En découpes : IQF (surgélation individuelle avec disposition vrac) ou Layer Pack (surgélation par couches séparées)

Les produits et grammages existant en Bio

Dénomination du produit	Poulet
Carcasse éviscérée PAC	1,3 – 1,8 kg +/- 100 g
Demi-carcasse	650 – 900 g +/- 100 g
Cuisse déjointée	220 g / 260 g ; 260 g et +
Haut-de-cuisse déjointée ¹¹	130 / 160 g
Pilon ¹¹	100 / 130 g
Suprême	200 / 300 g
Filet (sans os et sans peau)	120 / 180 g
Morceaux de découpe (sauté) sans os sans peau	40 / 60 g

Ces produits existent en frais ou en surgelé.

Bon à savoir

Qu'est-ce qu'un ovoproduit ?
Les ovoproduits font passer l'œuf de l'état coquille à l'état transformé, selon des normes très strictes d'hygiène et de sécurité. Ils sont obtenus à partir de l'œuf entier, de ses différents composants ou de leur mélange, après élimination de la coquille et des membranes et peuvent être partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires. Ils sont avant tout destinés aux pâtisseries, cuisiniers de la restauration hors foyer, et industriels de l'agroalimentaire.

LES ŒUFS ET LES OVOPRODUITS

En restauration collective, les œufs coquille frais peuvent être utilisés mais ce sont les ovoproduits qui le sont majoritairement (seulement 5 % des restaurateurs utilisent uniquement des œufs coquille)¹².

Les ovoproduits disponibles actuellement sur le marché sont les suivants :

- œufs liquides
- œufs durs, écalés ou non
- omelettes (fraîches et surgelées)
- œufs à jaune coulant (pochés ou coque)

Les ovoproduits sont majoritairement utilisés avec les œufs durs écalés (79 %), le blanc en neige (50 %), les omelettes (48 %) et les pochés (32 %)¹².

Il existe des ovoproduits Bio, mais pas en Label Rouge pour l'instant.



¹⁰ Date limite de consommation

¹¹ Avec parité : l'acheteur doit commander à la fois des hauts de cuisse et des pilons, en quantités égales

¹² D'après une étude menée par Decryptis en 2013 auprès de 164 utilisateurs de restauration collective sur un échantillon représentatif (santé, scolaire, cuisine centrale)

Les fournisseurs

En Label Rouge

Volailles de chair

SA ALLIER VOLAILLES

Isabelle SIMONET
Rue David et Perot
03110 Escurolles
Tél. : 04 70 90 68 62
Mail : client@allier-volailles.fr
Site : www.allier-volailles.fr

BLASON D'OR SA

Céline GOURLAIN
Route de Bordeaux
24100 Saint-Laurent-des-Vignes
Tél. : 05 53 74 54 54
Mail : contact@blasondor.fr
Site : www.pouletperigordblasondor.com

FERMIERS DU GERS

Nicolas VILLACAMPA
26 Bis rue Papin
40500 Saint-Sever
Tel. : 05 58 76 42 22
Mail : n.villacampa@fermiers-so.fr
Site : www.st-sever.fr

FERMIERS DU PÉRIGORD

Nicolas VILLACAMPA
1, route du Périgord
24121 Terrasson-Lavilledieu-en-Périgord
Tél. : 05 53 51 72 30
Mail : n.villacampa@fermiers-so.fr

FERMIERS LANDAIS

Loïc PERCHER
BP 10026 - ZI
40502 Saint-Sever Cedex
Tél. : 05 58 76 42 22
Mail : l.percher@fermiers-landais.fr
Site : www.fermiers-landais.fr

GASTRONOME DISTRIBUTION

Thierry VILLELEGIER
ZAC de l'Aéropôle - 36 Impasse Louis Blériot
44154 Ancenis Cedex
Tél. : 02 40 09 48 21
Mail : communication@gastronome.fr
Site : www.gastronome.fr
www.gastronomeprofessionnels.com
www.fermierdancenis.fr ; www.oiedanjou.fr

GUILLET - LDC Restauration

Christophe BESNARD
ZA Le Grand Clos - 49640 Daumeray
Tél. : 02 41 32 56 65
Mail : christophe.besnard@ldc.fr
Site : www.ldc.fr

GUILLOT COBRED

Jean-Marc MELIN
Route de Chalon
71290 Cuisery
Tél. : 03 85 27 06 02
Mail : jean-marc.melin@ldc.fr

LDC Bourgogne

BP109 - 71500 Louhans
Tél. : 03 85 75 14 23
Mail : nathalie.centeno@ldc.fr
christelle.feuilatre@ldc.fr
melina.bue@ldc.fr
www.ldc.fr

LDC Bretagne

Jean-Luc DELALANDE ou Maël TANGUY
ZA La Lande de la Forge Lanfains - BP 256
22800 Quintin
Tél. : 02 96 74 85 75
Mail : regine.auzolle@ldc.fr ; mael.tanguy@ldc.fr ; jean-luc.delalande@ldc.fr
Site : www.ldc.fr

Les Volailleurs du Dauphiné - abattoir CAPAG

Mohamed ABOU-ALI
ZA Les Aires
26330 Châteauneuf-de-Galaure
Tél. : 04 75 68 62 73
Mail : capagbureau@orange.fr

LIONOR

Yves VANDEVOORDE
Quartier de la Gare
59189 Steenbecque
Tél. : 03 28 43 60 55
Mail : contact@lionor.fr
Site : www.lionor.com

RONCARD

Philippe FONTAINE
18 rue de l'Industrie
56500 Bignan
Tél. : 02 97 60 06 11
Mail : philippe.fontaine@ronsard.fr

SAS ARRIVE RESTAURATION

Patrick HUMEAU
BP1 - 85250 Saint-Fulgent
Tél. : 02 51 44 24 24 ou 06 08 26 18 40
Mail : patrick.humeau@arrive.fr

SAS SAVIC

Karine SOULARD
ZI de la Folie
85310 La Chaize-Le-Vicomte
Tél. : 02 51 05 70 03
Mail : accueil@volailles-savic.fr

S.N.V.

Frédéric LHOMER
ZA des Fourmis
61140 La Chapelle-d'Andaine
Tél. : 02 33 30 34 52
Mail : frederic.lhomer@ldc.fr
Site : www.ldc.fr

SAVIDOC

Alain SABLAYROLLES
Chemin de la Poterie
31250 Revel
Tél. : 05 62 71 31 31
Mail : savidoc.31@wanadoo.fr

Oeufs

AVICOLE DE L'OUEST

Stéphanie RIPOCHE
La Chesnée
50370 Le Grand-Celland
Tél. : 06 89 49 68 02
Mail : sripoche@od2m.fr

LOEUF

Samuel BESNARD
ZA Les Hogues
72650 La Bazoge
Tél. : 02 43 25 66 66 - 06 80 38 28 49
Mail : samuel.besnard@loeuf.fr
www.loeuf.fr

OVOTEAM

François BESSE
ZI du Grand Plessis
22940 Plaintel
Tél. : 02 96 32 07 99
Mail : francois.besse@ovoteam.net
www.ovoteam.net

SAS Groupe PAMPR'ŒUF

Franck BROSSARD
Les Brelières
79800 Pamproux
Tél. : 05 49 76 38 10
Mail : pamproeuf@pamproeuf.com
www.pamproeuf.com

VAL D'EURRE

Patrice GUILLEMET
504 rue Brunelle
26400 Eurre
Tél. : 04 75 40 60 65
Mail : p.guillemet@valdeurre.oeufsudest.com

En Bio

Volailles de chair

ALLIER VOLAILLES

Rue David et Perot
03110 Escurolles
Tél. : 04 70 90 50 33
Mail : client@allier-volailles.fr
www.allier-volailles.fr

ANDRE VOLAILLE (volailles Kasher)

76, avenue du Colonel Max Menut
63460 Combronde
Tél. : 04 73 97 10 14
Mail : exploitation@andrekachet.fr
www.andrekrief.com

ARNAL SAS

Kerdour - 29590 Le Faou
Tél. : 02 98 81 90 10
Mail : arnal.sa@wanadoo.fr

ARRIVE AUVERGNE

ZI Le Coquet
03260 Saint-Germain-des-Fossés
Tél. : 04 70 58 42 10
Mail : carole.froger@arrive.fr
www.maitrecoq.com

ARRIVÉ SAS

BP1 - 85250 SAINT FULGENT
Tél. : 02 51 44 24 24
Mail : maitrecoqpro@arrive.fr
www.maitrecoq.com

BLASON D'OR

Route de Bordeaux
24100 Saint-Laurent-des-Vignes
Tél. : 05 53 74 54 54
Mail : contact@blasondor.fr
www.pouletperigordblasondor.com

BODIN PROFESSIONNEL

Les Terres Douces
85210 Sainte-Hermine
Tél. : 02 51 97 89 90
Mail : bodin.bio@gastronome.fr
www.bodinbio.fr

FERMIERS DU GERS

Route de Gimont
32450 Saramon
Tél. : 05 62 65 40 08
Mail : d.salazar@fermiers-so.fr
www.fermiersdugers.fr

FERMIERS DU PÉRIGORD

1 route du Périgord
24120 Terrasson-Lavilledieu
Tél. : 05 53 51 72 30
Mail : c.delprat@fermiers-so.fr
www.fermiers-so.fr

FERMIERS LANDAIS

Z.I. PERE-BP 10026
40502 Saint-Sever Cedex
Tél. : 05 58 76 42 22
Mail : c.castro@fermiers-so.fr
www.fermiers-landais.fr

GASTRONOME DISTRIBUTION

36 impasse Louis Blériot
44150 Ancenis
Tél. : 02 40 09 48 21
Mail : communication@gastronome.fr
www.gastronome.fr
www.gastronomeprofessionnels.com

GUYADER PAYS D'ARMOR

Le Bras d'Argent
22800 Saint-Brandan
Tél. : 02 98 57 35 05
Mail : michel.perrot@guyader.com
www.guyader.com

LDC-GUILLET

ZA Le grand Clos
49640 Daumeray
Tél. : 02 41 32 56 65
Mail : rhd@ldc.fr
www.ldc-restauration.fr

LES FERMIERS DE L'ARDÈCHE

ZA Le Flacher
07340 Félines
Tél. : 04 75 34 82 55
Mail : rhd@ldc.fr
www.volailles-ardeche.fr

MAISON POUZADOUX

03800 Montaignet-sur-l'Andelot
Tél. : 04 70 90 51 58
Mail : maison.pouzadoux@wanadoo.fr
www.maison-pouzadoux.fr

SAVIC

ZI de La Folie
85310 La Chaize-le-Vicomte
Tél. : 02 51 05 70 03
Mail : accueil@volailles-savic.fr

VOLAILLES ELIE FRESLON

Orouet-les-Sarrazines
85160 Saint-Jean-de-Monts
Tél. : 02 51 58 80 81
Mail : service.client@freslon.com
www.freslon.com

Oeufs et ovoproduits

D'AUCY FOODSERVICES (ABCD et KAREA)

PEP - Zone artisanale de Camagnon
CS 70 309 - 56803 Ploermel Cedex
Tél. : 02 97 72 09 99
Mail : pep@pep.fr
www.daucyfoodservices.com

COOPÉRATIVE LE GOUessant

ZI La Ville Es Lan
22402 Lamballe
Tél. : 02 96 30 72 29
Mail : patrice.sort@legouessant.fr
http://www.legouessant.fr

LE CLOS MALLY

Chemin de Malinrat
63100 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 61 20 24
Mail : contact@leclommally.com

LOEUF

ZA Les Hogues
72650 La Bazoge
Tél. : 02 43 25 66 66
Mail : contact@loeuf.fr
www.loeuf.fr

OVOTEAM

ZI du Grand Plessis
22940 Plaintel
Tél. : 02 96 32 07 99
Mail : contact@ovoteam.net
www.ovoteam.net

SAS Groupe PAMPR'ŒUF

Les Brelières
79800 Pamproux
Tél. : 05 49 76 38 10
Mail : pamproeuf@pamproeuf.com
www.pamproeuf.com

SYNDICAT PROFESSIONNEL POUR LA PROMOTION DE L'ŒUF - SPPO

(plusieurs centres dans toute la France)
Rue Maryse Bastié - CS 77216
35172 Bruz Cedex
Tél. : 02 23 36 01 80
Mail : odnv@oeufdenosvillages.fr

VALSOLEIL

ZA PIMPIE
26120 Montelieu
Tél. : 04 75 60 15 00
Mail : Commande.volailles@valsoleil.fr
d.benistant@valsoleil.fr



4

Optimiser ses
appels d'offres

Optimiser ses appels d'offres

Utiliser des produits sous signes officiels de qualité (Label Rouge ou Bio) relève d'une démarche de développement durable. Désormais, le Code des Marchés Publics encourage les acheteurs à en tenir compte dans leur politique d'achat public.

Cette partie spécifique est un outil d'aide opérationnel pour optimiser vos appels d'offres et y intégrer les volailles et œufs/ovoproduits de qualité supérieure.

En préambule : estimer le montant du marché le plus adapté aux besoins de la municipalité pour définir la procédure

Toute commande publique est soumise au Code des Marchés Publics, quel qu'en soit le montant.

La première question à se poser pour introduire des volailles et œufs/ovoproduits dans votre commande publique est le montant du marché global de commandes alimentaires. En effet, estimer ce montant sera utile pour définir la procédure.

- **Si le marché est égal ou supérieur à 207 000 € HT pour les collectivités territoriales**, il doit être passé selon une procédure « formalisée » précisée par le Code des Marchés Publics.
- **Si le marché est inférieur à 207 000 € HT pour les collectivités territoriales**, il peut être passé selon une procédure dite adaptée.

Le seuil de procédure de 207 000 € HT¹³ est fixé par les directives européennes sur les marchés publics ; il est révisé tous les deux ans par la Commission européenne.

¹³ Ce seuil résulte du décret n°2013-1259 du 27 décembre 2013 modifiant le seuil applicable aux marchés publics et autres contrats de la commande publique et est applicable jusqu'au 31 décembre 2015

L'info pratique

Article 5 du Code des Marchés Publics
« La nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminées avec précision avant tout appel à la concurrence ou toute négociation non précédée d'un appel à la concurrence en prenant en compte des objectifs de développement durable. »

Article 14 du Code des Marchés Publics
« Les conditions d'exécution d'un marché ou d'un accord-cadre peuvent comporter des éléments à caractère social ou environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable en conciliant développement économique, protection et mise en valeur de l'environnement et progrès social. »

Marché au-dessus du seuil de procédure formalisée

Les avis d'appel public à la concurrence sont obligatoirement publiés au Bulletin officiel des annonces des marchés publics (BOAMP), au Journal officiel de l'Union européenne (JOUE) et sur le profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur.

Les modalités de la mise en concurrence sont définies par le Code, et ces marchés, sont en principe, passés sur appel d'offres.

Marché en-dessous du seuil de procédure formalisée

Les marchés inférieurs à 15 000 € HT

Lorsque le montant estimé du besoin est inférieur à 15 000 € HT, le pouvoir adjudicateur « peut décider que le marché sera passé sans publicité, ni mise en concurrence préalables » (art 28, III). Les marchés en-dessous de ce seuil ne sont dispensés que des mesures de publicité et de mise en concurrence imposées par le Code des Marchés Publics.

L'approvisionnement se fait de gré à gré ; le site de restauration traite alors directement avec le fournisseur.

Les marchés entre 15 000 € HT et 90 000 € HT

Pour les marchés dont le montant estimé est compris entre 15 000 € et 90 000 € HT, il appartient à l'acheteur de déterminer les modalités de publicité « appropriées aux caractéristiques de ce marché, et notamment à son objet, à son montant, au degré de concurrence entre les entreprises concernées et aux conditions dans lesquelles il est passé ».

L'acheteur rédige un cahier des charges qui fait l'objet d'un appel d'offres avec mise en concurrence des fournisseurs potentiels.

Les marchés entre 90 000 € HT et le seuil de procédure formalisée

Les avis d'appel public à la concurrence sont obligatoirement publiés soit dans le BOAMP, soit dans un journal habilité à recevoir des annonces légales (JAL), ainsi que sur le profil d'acheteur.

L'acheteur rédige un cahier des charges qui fait l'objet d'un appel d'offres avec mise en concurrence des fournisseurs potentiels.

Les besoins occasionnels

Selon le Code des Marchés Publics, « pour des besoins occasionnels de faible montant, la personne publique peut s'adresser à un prestataire autre que le titulaire du marché, pour autant que le montant cumulé de tels achats ne dépasse pas 1 % du montant total du marché, ni la somme de 10 000 € HT. Le recours à cette possibilité ne dispense pas la personne publique de respecter son engagement de passer des commandes à hauteur minimum du marché ».

Introduire des volailles, des œufs et des ovoproduits Label Rouge ou Bio dans vos appels d'offres

Définir précisément ses besoins

L'article 5 du Code des Marchés Publics prévoit l'obligation pour l'acheteur public de définir ses besoins avec précision, en prenant en compte des objectifs de développement durable.

Lors de cette phase de préparation du marché, l'acheteur public peut ainsi définir ses besoins afin qu'ils permettent le recours à des critères environnementaux, à la qualité des produits, au goût, à la saisonnalité ou à des délais de livraison rapides.

Pour les volailles de chair Label Rouge et Bio

Les types de produits souhaités : espèces, carcasses ou découpes avec leurs grammages appropriés.

Pour les œufs/ovoproduits

Les œufs coquille Label Rouge et Bio.

Les différents types d'ovoproduits souhaités (en Bio uniquement, puisqu'il n'existe pas d'ovoproduits Label Rouge pour l'instant).

Recourir à l'allotissement et créer des lots homogènes

Le fait de décomposer les besoins en plusieurs lots permet aux fournisseurs de répondre sur une ou plusieurs parties du marché en fonction de leur secteur d'activité et de leurs possibilités d'approvisionnement (cf. article 10 du Code des Marchés Publics).

Il est ainsi possible d'allotir :

- par famille de produits (lot volaille fraîche...)
- selon la nature des produits, les signes d'identification de la qualité et de l'origine...

Pour les volailles de chair

Les entreprises qui pourront répondre au mieux à votre demande de volailles fermières Label Rouge ou Bio ne sont pas systématiquement les mêmes que pour les autres catégories de volailles. N'hésitez pas à créer des lots séparés pour les volailles « fermières élevées en plein air ou en liberté ». Vous pourrez ainsi bénéficier des marchés à procédure adaptée (MAPA) apportant plus de souplesse pour le cahier des charges et la mise en concurrence.

Les MAPA sont particulièrement adaptés pour des lots spécifiques Label Rouge ou Bio.

Pour les œufs et ovoproduits

Vous pouvez isoler le segment œufs ou ovoproduits dans les appels d'offres. Il est également possible de passer des appels d'offres portant sur de petits volumes.

Astuce

De manière générale, il est recommandé de ne pas mettre des produits Bio/Label Rouge et des produits non Bio/non Label Rouge dans un même lot et d'éviter de regrouper des produits qui relèvent de secteurs d'activités différents.

Bon à savoir

L'article 10 du Code des Marchés Publics érige l'allotissement en principe, pour susciter la plus large concurrence entre les entreprises, et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique.

Définir des conditions d'exécution (spécifications techniques) adaptées

L'article 14 du Code des Marchés Publics rend possible l'insertion, dans le cahier des charges, de conditions d'exécution du marché qui prennent en compte les objectifs de développement durable.

Utiliser une pluralité de critères d'attribution pour choisir les offres

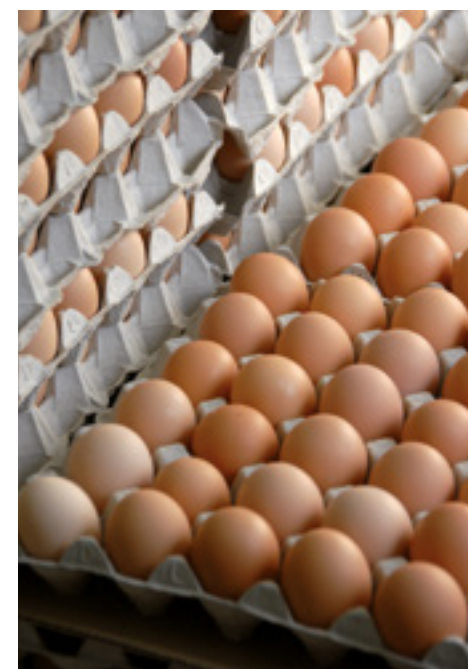
L'article 53 du Code des Marchés Publics prévoit une pluralité de critères sur lequel l'acheteur public peut se fonder pour attribuer le marché au candidat ayant présenté la meilleure offre.

Ainsi peuvent être mis en avant des critères d'attribution ayant trait à l'environnement ou à la qualité intrinsèque du produit :

- mode de production des denrées (Agriculture biologique ou équivalent) ;
- qualité gustative et organoleptique, qualité d'usage (comportement cuisson, rendement...);
- mode de transport et distance parcourue au cours du cycle de vie du produit.

Bon à savoir

L'article 53 du Code des Marchés Publics prévoit que le pouvoir adjudicateur puisse se fonder sur une pluralité de critères non discriminatoires pour attribuer le marché. Parmi ces critères : qualité, prix, valeur technique, performances en matière de protection de l'environnement, ... Ces critères peuvent également être décomposés en sous critères : fraîcheur du produit, aspect, goût, qualité nutritionnelle, qualité organoleptique.



Des garanties de qualité

Si vous souhaitez des garanties concernant :
la qualité des produits

Pour les produits Label rouge, la qualité organoleptique est le critère majeur d'attribution du label. Vous pouvez indiquer dans votre cahier des charges « Label Rouge ou équivalent » afin que cela ne soit pas reconnu comme facteur de discrimination. On ne peut pas privilégier une marque ni exiger un label, c'est pourquoi, il faut ajouter « ou équivalent ».

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

En volailles de chair, 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 espace extérieur, l'alimentation, l'âge à l'abattage, la densité dans le bâtiment peuvent aussi être précisés.

En œufs, le mode d'élevage « plein air » défini au niveau européen (règlement n° 589/2008), peut être utilisé comme référence. Mais attention, les œufs uniquement « plein air » ne sont pas équivalents au Label Rouge ! Le mode d'élevage et la garantie officielle sont très différents. Un œuf équivalent à un œuf Label Rouge doit être issu de poules ayant été élevées dans des bâtiments de 6000 poules maximum, nourries avec au moins 50 % de céréales. Exiger un « œuf plein air » n'est donc pas suffisant pour avoir la qualité Label Rouge.

Si vous souhaitez des garanties concernant :
l'origine des produits

Vous pouvez exiger une « volaille avec IGP ». Toutes les volailles IGP étant sous Label Rouge, vous aurez ainsi de la part des entreprises une proposition de volailles label avec l'origine précisée. En revanche, demander une origine particulière ou une marque n'est pas conforme au Code des Marchés Publics. A noter qu'en œufs il n'existe actuellement en France qu'1 IGP.

Si vous souhaitez des garanties concernant :
l'agriculture biologique

Le nouveau Code des Marchés Publics donne la possibilité de demander des produits Bio, à condition de demander un produit « issu de l'agriculture biologique ou équivalent ».

Les fournisseurs spécialisés en volailles et/ou œufs/ovoproduits Bio sont de plus en plus nombreux. Parfaitement informés du marché, des produits disponibles en fonction des saisons, du prix des denrées Bio, ils pourront vous proposer une offre sérieuse. En revanche, ces fournisseurs ne vous proposent pas de produits non Bio. Ils ne pourront donc pas répondre à une offre du type : marché pour des volailles Bio et non Bio.

Les collectivités ont le choix d'inscrire des lots Bio dans leur marché de denrées alimentaires classique ou de rédiger un marché spécifique pour les produits Bio. Dans le second cas, le montant total du marché Bio sera plus faible que celui du marché classique, ce qui peut permettre d'entrer dans le cadre d'une procédure adaptée (MAPA), moins contraignante sur la forme.



EN CONCLUSION

Sur un appel d'offres, il est donc possible d'indiquer :

- « volailles fermières / œufs Label Rouge ou équivalent »
- « volailles fermières élevées en plein air ou en liberté »
- « volailles / œufs sous IGP »
- « volailles / œufs / ovoproduits issu(e)s de l'agriculture biologique ou équivalent »

L'info pratique

Pour vous aider à rédiger des appels d'offres pour l'achat de volailles de chair et/ou œufs/ovoproduits Label Rouge ou Bio, des outils sont disponibles :

- **Le Cahier des Clauses Particulières pour l'achat public de volailles** à télécharger sur : <http://www.volaillelabelrouge.com/wp-content/uploads/2013/08/CCP-volailles1.pdf> ou en faire la demande au Synalaf.
- **La spécification technique GEM RCN n°B1-18-07** du 4 mai 2007, applicable aux abats et aux viandes de volailles, de cailles et de lapins, en carcasses ou pièces, à télécharger sur : <http://www.economie.gouv.fr/daj/specification-technique-ndeg-b1-18-07-4-mai-2007-applicable-aux-viandes-et-aux-abats-volailles>.
- **Le guide pratique « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective »** du Ministère de l'Agriculture, à télécharger sur : <http://agriculture.gouv.fr/approvisionnement-local-restauration-collective>.



5

**Maîtriser son
budget**

Faire le choix de volailles, oeufs/ovoproduits Label Rouge et Bio, c'est faire le choix de la qualité. Un certain nombre d'astuces permettent d'offrir ces produits de qualité supérieure à vos convives sans que le prix du repas n'en soit trop impacté.

Des astuces de commande pour maîtriser votre budget en volailles

Raisonner en quantité consommée

- Les **qualités gustatives** des volailles fermières Label Rouge et biologiques (entières ou morceaux) permettent de réduire les pertes dans les assiettes (environ 40%), il est donc judicieux de calculer en prix au Kilo consommé et non en prix au Kilo acheté.
- **Affinez les grammages** par rapport au rendement après cuisson.
- **Adaptez vos grammages** suivant la typologie de vos convives.

Les découpes de volailles

- Adaptez vos grammages (voir p 22) par rapport à vos convives pour éviter les surcoûts et réduire les restes.
- Profitez du **large choix de morceaux en Label Rouge** pour satisfaire tous les goûts à des prix raisonnables : filets, cuisses, hauts de cuisse, pilons...
- Offrez des **morceaux aux présentations diverses** (morceaux sans os et /ou sans peau, calibrés et piécés), pour des services aux coûts portions étudiés.
- Pour diminuer le surcoût lié à l'achat de découpes, **équilibrez vos commandes de morceaux** (cuisse-escalope ou cuisse coupée en deux : pilon/haut de cuisse ou sauté filet...) ou privilégiez les morceaux de cuisses qui sont des produits moins demandés en GMS.

Les volailles entières

- Un **coût raisonnable** ramené à la portion.
- Des **pièces entières** pour des cuissons traditionnelles appréciées par les petits et les grands notamment le fameux poulet fermier rôti !
- Des **volailles entières coupées en plusieurs morceaux** (4, 6 ou 8 suivant les grammages souhaités, en fonction des espèces et des goûts de vos convives), et des viandes rouges ou blanches, plus ou moins goûteuses, avec ou sans peau croustillante...
- Un **choix de volailles** pour satisfaire tous les goûts et tous les budgets (poulet, canard, pintade et pour les fêtes : chapon, dinde...).
- De **l'entier pour valoriser tous les morceaux**. Le rendement en découpes d'un poulet fermier entier est d'environ 60 %. Pour réduire son coût d'achat, il faut utiliser tous les morceaux issus de la découpe en destinant les morceaux de façon différente selon le type de convives ou en utilisant différents poids de poulets entiers.

Intégrer la saisonnalité des produits

Les meilleures offres sont en fonction de la demande saisonnière des ménages (2/3 des débouchés). En **poulet** et en **dinde**, les prix à la restauration sont moins élevés d'avril à septembre pour les viandes blanches (type filets ou suprêmes), et d'octobre à mars, pour les viandes rouges de volaille (type cuisses ou sautés).

Proposée toute l'année, la **pintade** bénéficie d'une demande très soutenue en période de fête, ce qui la rend beaucoup plus attractive en prix aux autres périodes.

Gérer ses approvisionnements

Pour un approvisionnement régulier et homogène, n'hésitez pas à demander des produits surgelés ou avec un conditionnement sous vide. Faites également attention aux délais de commande.

Pourquoi utiliser des ovoproduits ?

Le recours à des ovoproduits est très intéressant pour des fins de service, quand il y a plus de convives que prévu. En effet, cela permet de préparer rapidement des omelettes supplémentaires, et ainsi, assurer un service continu.

De plus, lorsque le nombre de couverts est important, l'utilisation d'ovoproduits facilite le travail de l'équipe de cuisine. Par exemple, une grosse cuisine centrale ne peut pas casser plus de 1000 oeufs pour réaliser des omelettes.

Enfin, si l'on considère le coût de main-d'oeuvre lorsque l'on utilise de l'oeuf coquille, l'utilisation des ovoproduits a un prix de revient plus intéressant.

Parole de pro

“ Il faut absolument que l'on démocratise et développe la consommation de produits de qualité en collectivités.

Nous intégrons des volailles Label Rouge dans nos repas depuis les années 2000, essentiellement du poulet, de la dinde et de la pintade, en découpes ou entières. Nous en servons une fois par semaine.

Notre personnel de cuisine est heureux de contribuer à améliorer la qualité de la prestation et nos jeunes convives ne se posent même plus la question ! Proposer des volailles Label Rouge est devenu un réflexe.

Nos menus sont élaborés environ 9 semaines à l'avance, nous pouvons donc anticiper les besoins pour telle ou telle volaille, ce qui permet d'optimiser les commandes et les coûts. Nous adaptons le type de produit en fonction de la recette et des goûts des enfants.

Notre collectivité a des orientations politiques marquées en matière de développement durable. Cet engagement se traduit par une optimisation des coûts en travaillant au global sur le plan alimentaire, la mise en concurrence des fournisseurs, et l'introduction de plats économiquement intéressants. L'introduction de produits Label Rouge participe à cette implication, pour une meilleure restauration scolaire au quotidien.

C'est pourquoi nous souhaitons continuer dans cette voie ! ”

M. Christophe HÉBERT, responsable de la restauration d'Harfleur (76)
6 restaurants scolaires, 800 convives/jour



6

**Mettre en valeur
sa démarche**

Mettre en valeur sa démarche

Introduire des produits de qualité dans vos repas est un véritable engagement dans une démarche de développement durable.

Votre objectif principal est de satisfaire vos convives en leur proposant des produits bons, sains et respectueux de l'environnement. Vous y œuvrez au quotidien... Mais cette implication est indissociable d'un **accompagnement pédagogique**.

Les bienfaits de ce soutien pédagogique seront nombreux pour vos sites de restauration :

- Dynamiser la vie du restaurant et valoriser ses actions et les produits servis
- Impliquer les convives et rendre cette action porteuse
- Déclencher l'intérêt des convives et leurs parents
- Rendre visible l'introduction des produits avicoles Label Rouge et Bio aux yeux des élus, mais aussi de la population (parents)

Pour vous aider à structurer un accompagnement pédagogique lors de services de produits avicoles Label Rouge ou Bio, des activités simples et faciles à mettre en œuvre vous sont proposées.

Au préalable, un travail avec les enfants en classe ou avec les animateurs sera intéressant pour les initier à ces productions de qualité.

Suivez le guide...



Bon à savoir

L'axe III (Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation) du PNA insiste sur la nécessité de sensibiliser les jeunes au patrimoine alimentaire et culinaire.

ACTIVITÉ N°1

Animation autour d'un repas à thème

OBJECTIFS

- Faire découvrir la filière avicole Label Rouge et Bio et ses modes d'élevage aux enfants
- Créer un lien avec le métier d'éleveur
- Faire connaître l'origine des volailles et œufs Label Rouge et Bio
- Dynamiser la vie du restaurant en mettant en valeur les volailles et/ou les œufs Label Rouge et Bio



Personnel impliqué : Animateurs et personnel de restauration
Public concerné : Enfants de 5 à 11 ans
Lieu : Restaurant scolaire
Durée : Le temps du déjeuner

DÉROULÉ

Étape 1

Choisir une journée spécifique pour réaliser le repas à thème.

Étape 2

Choisir une recette (de préférence originale) à base de volailles ou œufs Label Rouge et Bio.

Étape 3

Un mois avant le repas à thème, proposer aux enseignants de travailler sur les produits avec les enfants et de réaliser des œuvres artistiques. Les supports peuvent être variés : peintures, dessins, collages,...

Les enseignants choisiront les thématiques : le métier d'éleveur, les paysages des exploitations (poules élevées en plein air), l'alimentation,...

Le but est de sensibiliser, en amont, les enfants à la filière.

Étape 4

Le jour du repas à thème, réaliser une petite exposition des œuvres artistiques dans les restaurants scolaires. Ceci illustrera la recette servie à base de volaille ou d'œufs.

Les animateurs et/ou le chef de cuisine commenteront le plat servi en passant de table en table pour expliquer la provenance et le mode d'élevage aux enfants.

Étape 5 (en option)

Pour aller plus loin dans cette activité, un éleveur pourra venir expliquer son métier aux enfants.

ACTIVITÉ N°2

Commentaire d'une recette à base de volaille ou œufs Label Rouge ou Bio

OBJECTIFS

- Impliquer les enfants dans la vie de leur restaurant
- Intéresser les enfants aux plats servis au restaurant



Personnel impliqué : animateurs et personnel de restauration
Public concerné : enfants de 5 à 11 ans
Lieu : restaurant scolaire
Durée : le temps du déjeuner

DÉROULÉ

Étape 1

Les animateurs, le chef de cuisine et le responsable de la restauration se concertent et choisissent un plat à base de volaille ou œufs Label Rouge ou Bio, à mettre en avant lors d'un déjeuner.

Étape 2

Une semaine avant ce repas, lors de la pause méridienne, avant ou après le déjeuner, un animateur rassemble 4 enfants volontaires. Cette activité a pour objectif de travailler autour du plat, de son goût et de son origine. Pour le mode d'élevage et l'origine, l'animateur pourra s'informer sur le site Internet www.synalaf.com. Le vocabulaire gustatif s'articulera autour de la vue, de l'odorat, du toucher et du goût. Il est

important de mentionner aux enfants qu'il n'y a pas de bonne ou mauvaise réponse et que chacun a son ressenti et ses propres goûts. Ces enfants deviendront alors de véritables ambassadeurs du goût.

Étape 3

Lors du déjeuner qui mettra en avant la recette choisie, ces ambassadeurs du goût, toujours accompagnés par un animateur, la commenteront aux autres convives du restaurant. Ces explications s'articuleront autour du mode d'élevage, de l'origine et du goût. Le but est de mettre en avant la qualité supérieure des produits avicoles Label Rouge et Bio, et le travail des cuisiniers.

ACTIVITÉ N°3

Concours photos

OBJECTIFS

- Impliquer les enfants dans la vie de leur restaurant
- Intéresser les enfants aux plats servis au restaurant
- Faire découvrir la filière avicole Label Rouge et Bio et ses modes d'élevage aux enfants (informations sur le site Internet www.synalaf.com)



Personnel impliqué : animateurs et personnel de restauration
Public concerné : enfants de 5 à 11 ans
Lieu : restaurant scolaire
Durée : le temps du déjeuner

DÉROULÉ

Étape 1

Les animateurs, lors d'activités périscolaires ou lors de la pause méridienne, feront découvrir la filière avicole Label Rouge et Bio avec divers jeux pédagogiques (informations sur le site Internet www.synalaf.com).

Étape 2

Les animateurs proposeront un concours photos aux enfants initiés à la filière. L'objectif est de visiter des exploitations avicoles Label Rouge ou Bio et de photographier l'élevage, l'éleveur,...

Étape 3

Ces photos seront exposées dans le restaurant scolaire lors d'un déjeuner mettant en avant une recette à base de volaille ou œufs Label Rouge ou Bio.



Pour en savoir plus :
www.volaillelabelrouge.com
www.volaillesoeufsbio.com

www.agriculture.gouv.fr
www.agencebio.org

Manova-GRC / photos : Guy Durand / Fotolia / Shutterstock / Synalaf 2015

Synalaf
Syndicat National
des Labels Avicoles de France




FranceAgriMer