

Intégration du bien-être animal dans les marchés publics de la Régie de Restauration de Vénissieux

Marché Produits carnés surgelés (février 2023 – janvier 2027)

Extrait du Cahier des Clauses Techniques Particulières :

3 - Qualité des matières premières alimentaires

Le candidat s'ENGAGE :

- à ce que les conditions de production des produits proposés soient socialement satisfaisantes ;
- à conduire une démarche formalisée visant à diminuer les gaz à effet de serre lors de ses approvisionnements et de ses expéditions ;
- à ce que les denrées alimentaires proposées répondent aux caractéristiques énumérées ci-dessous :
 - ✓ traçabilité amont du produit
 - ✓ hygiène parfaite des denrées à la livraison
 - ✓ les produits ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés au sens de la réglementation (CE 1829 et 1830 du 22/09/03)
 - ✓ conformité aux décisions du GEMRCN et aux règlements en vigueur au moment de la livraison
 - ✓ fraîcheur des denrées alimentaires par une date de durabilité minimale (D.D.M.) qui est conforme au tableau suivant, **à la date prévue de consommation** :

Denrées	D.D.M. (date de durabilité minimale)
Produits surgelés	2/3 de la D.D.M. du fabricant

- à produire, en cas de demande, les analyses ADN pour justificatif prouvant la conformité du produit.
- à privilégier son approvisionnement en viande auprès de fournisseurs référencés intégrant le bien-être animal (conditions de vie des animaux, transport et abattage)

Extrait du Règlement de consultation :

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

Critères	Pondération
1-Prix des prestations	30.0
1.1 Prix du BPU/DQE	25
1.2 Prix de la commande comparative lié au catalogue incluant la remise	5
2-Qualité des denrées	35.0

2.1 Analyse des fiches techniques (conformité du produit aux spécifications techniques des CCTP et BPU)	20.0
2.2 dégustation des échantillons (aspect, odeur, goût et texture)	10.0
2.3 Intégration de produits SIQO dans le BPU	5
3-Modalités logistiques (au regard des éléments fournis dans le cadre de mémoire technique)	10.0
3.1 Modalités de livraisons	4.0
3.2 Modalités de commande	4.0
3.3 Suivi commercial	2.0
4-Démarche qualité (au regard des éléments fournis dans le cadre de mémoire technique)	10.0
4.1 Suivi de la qualité	3.0
4.2 Plan de maîtrise sanitaire	4.0
4.3 Gestion de la traçabilité des produits	3.0
5-Performances en matière de protection de l'environnement et du bien-être animal (au regard des éléments transmis dans le cadre de mémoire technique et dans le BPU)	15.0
<i>5.1 Impact des produits sur l'environnement (gestion des déchets, réduction des consommations de fluides, réduction des émissions de CO2,...)</i>	3.0
<i>5.2 Politique de lutte contre le gaspillage alimentaire</i>	2.0
<i>5.3 Démarche d'approvisionnement valorisant le développement durable</i>	5.0
<i>5.4 Démarche d'approvisionnement intégrant le bien-être animal</i>	5.0

Extrait du Cadre Mémoire Technique :

Sous-critère 5.4 (sur 5) Démarche d'approvisionnement intégrant le bien-être animal :

Préciser les engagements des fournisseurs référencés sur les conditions de vie des animaux, le transport et l'abattage, au-delà de la réglementation minimale :

- exigences sur les conditions d'élevage (nourriture, condition de vie, accès au plein air, ...).
- exigences sur les conditions de transport (durée, distance, gestion du stress, ...)
- exigences sur les conditions d'abattage (pratique de l'étourdissement avant abattage, exclusion de l'étourdissement au CO2 des cochons, exclusion de l'abattage avec suspension des volailles conscientes ...)
- exigences de formation au bien-être animal du personnel manipulant les animaux

Préciser les exigences, sur le bien-être animal, internes à l'entreprise (ex produits d'entretien non testé sur des animaux, ...)

Marché Produits laitiers et avicoles (avril 2023 – mars 2026)

Extrait du Cahier des Clauses Particulières :

3 - Qualité des matières premières alimentaires

Le candidat s'ENGAGE :

- à ce que les conditions de production des produits proposés soient socialement satisfaisantes ;
- à conduire une démarche formalisée visant à diminuer les gaz à effet de serre lors de ses approvisionnements et de ses expéditions ;
- à ce que les produits d'origine avicole soient issus, à minima, de poules élevées en plein air, garantissant que les méthodes d'élevage soient respectueuses du bien-être animal
- à ce que les denrées alimentaires proposées répondent aux caractéristiques énumérées ci-dessous :
 - ✓ traçabilité amont du produit ;
 - ✓ hygiène parfaite des denrées à la livraison ;
 - ✓ les produits ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés au sens de la réglementation (CE 1829 et 1830 du 22/09/03) ;
 - ✓ les produits de type BIO sont conformes au règlement bio européen n° 834/2007 et n° 889/2008 ;
 - ✓ conformité aux décisions du GEMRCN et aux règlements en vigueur au moment de la livraison ;
 - ✓ fraîcheur des denrées alimentaires par une date de durabilité minimale (D.D.M.) qui est conforme au tableau suivant, **à la date prévue de consommation**

Extrait du Règlement de consultation :

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

Critères	Pondération
1-Prix des prestations	30.0
1.1 Prix du BPU/DQE	25
1.2 Prix de la commande comparative lié au catalogue incluant la remise	5
2-Qualité des denrées	40.0
2.1 Analyse des fiches techniques (conformité du produit aux spécifications techniques des CCTP et BPU)	20.0
2.2 Dégustation des échantillons (aspect, odeur, goût et texture)	10.0
2.3 Intégration des SIQO (en lien avec la Loi Egalim) dans le BPU	10.0
3-Modalités logistiques (au regard des éléments fournis dans le cadre de mémoire technique)	10.0
3.1 Modalités de livraisons	4.0
3.2 Modalités de commande	4.0
3.3 Suivi commercial	2.0

4-Démarche qualité (au regard des éléments fournis dans le cadre de mémoire technique)	10.0
4.1 Suivi de la qualité	3.0
4.2 Plan de maîtrise sanitaire	4.0
4.3 Gestion de la traçabilité des produits	3.0
5-Performances en matière de protection de l'environnement et du bien-être animal (au regard des éléments transmis dans le cadre du mémoire technique et du BPU)	10.0
5.1 Impact des produits sur l'environnement	3.0
5.2 Politique de lutte contre le gaspillage alimentaire	3.0
5.3 Démarche d'approvisionnement valorisant le développement durable	2.0
5.4 Démarche d'approvisionnement intégrant le bien-être animal	2.0

Extrait du Cadre Mémoire technique :

Sous-critère 5.4 (sur 2) Démarche d'approvisionnement intégrant le bien-être animal :

Préciser les engagements des fournisseurs référencés sur les conditions de vie des animaux, au-delà de la réglementation minimale (nourriture, condition de vie, accès au plein air, ...).

Préciser les exigences, sur le bien-être animal, internes à l'entreprise (ex produits d'entretien non testés sur des animaux, ...)

Marché Viandes fraîches sous vide : (mai 2023 – avril 2025)

Extrait du Cahier des Clauses Techniques Particulières :

Article 3 - Qualité des matières premières alimentaires

Le candidat s'ENGAGE :

- à ce que les conditions de production des produits proposés soient socialement satisfaisantes ;
- à conduire une démarche formalisée visant à diminuer les gaz à effet de serre lors de ses approvisionnements et de ses expéditions ;
- à ce que les denrées alimentaires proposées répondent aux caractéristiques énumérées ci-dessous :
 - ✓ traçabilité amont du produit
 - ✓ hygiène parfaite des denrées à la livraison
 - ✓ les produits ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés au sens de la réglementation (CE 1829 et 1830 du 22/09/03)
 - ✓ conformité aux décisions du GEMRCN et aux règlements en vigueur au moment de la livraison
 - ✓ fraîcheur des denrées alimentaires par une date de durabilité minimale (D.D.M.) qui est conforme au tableau suivant, **à la date prévue de consommation** :

Denrées	D.D.M. (date de durabilité minimale)
Viande sous vide-et charcuterie	1/3 de la D.L.C. du fabricant

- à produire, en cas de demande, les analyses ADN pour justificatif prouvant la conformité du produit.
- à privilégier son approvisionnement en viande auprès de fournisseurs référencés intégrant le bien-être animal (conditions de vie des animaux, transport et abattage)

Spécifications techniques :

- **Définition de la fourniture des Lot 1 (viandes fraîches sous vide) et Lot 3 (volaille fraîche) :**

L'origine certifiée des animaux sera indiquée par traçabilité (lieu de naissance, d'élevage, d'abattage, de découpe et de transformation) sur l'étiquetage et le bon de livraison. De préférence, la viande devra provenir d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un seul et même pays.

Pour les bovins, les références à appliquer en matière de traçabilité sont les normes AFNOR : NF V 46-007 (traçabilité abattoirs) et NF V 46010 (traçabilité ateliers de découpes).

La tendreté sera assurée par une méthode optimale, il peut être pris pour référence la norme NF 46001.

Deux étiquettes par lot seront fournies à la livraison : 1 sur l'emballage primaire, 1 sur l'emballage secondaire.

Ces étiquettes comporteront les mêmes indications.

Par application de la législation, aucun animal ne sera et n'aura été nourri à base de farines animales.

➤ **Qualité :**

La fourniture portera sur de la viande prête à trancher ou découpée, emballée sous vide selon les indications notées sur les bordereaux de prix unitaires.

Viande bovine devra provenir d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal et respectant en particulier les critères fixés par l'outil BOVIWEL ou dans tout autre démarche équivalente. Les bêtes devront avoir subies les tests de dépistage concernant l'ESB

La viande bovine devra provenir d'animaux issus de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM, et de préférence du fourrage produit directement sur l'exploitation.

Elle devra provenir de bêtes nées, élevées, abattues et transformées dans un seul et même pays.

Les viandes mises en œuvre, pour un service de viande complet, devront provenir d'animaux de même type raciale, catégorie et bénéficier du même indice de tendreté.

La viande de veau provient d'animaux de moins de huit mois.

La viande d'agneau devra provenir d'animaux de moins de 12 mois dont la race présente des aptitudes à fournir une viande d'excellente qualité bouchère. Elle devra provenir de carcasses de 16 à 19 kg d'état d'engraissement couvert et de préférence de bêtes nées, élevées, abattues et transformées dans un seul et même pays. Elle devra provenir d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal et respectant en particulier les critères fixés dans le guide des bonnes pratiques ovines ou toute autre démarche équivalente. Elle devra provenir d'animaux issus de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM,

La viande de porc provient de porc charcutier de carcasses d'un poids compris entre 70 kg et 110 kg dont la teneur en viande maigre est supérieure ou au moins égale à 54 % ; sont exclus les viandes de truies, de verrats et de jeune male non castré. **Elle provient de bêtes nées, élevées, abattues et transformées dans un seul et même pays.**

La volaille provient de préférence d'élevages proposant une alimentation diversifiant les sources protéiques végétales et si possible sans OGM et ayant un engagement responsable vis-à-vis de l'utilisation des antibiotiques. **Le temps de transport entre le lieu d'élevage et le lieu d'abattage doit être limité.**

Le poulet est de qualité fermier label ou équivalent classe A, prêt à cuire. L'animal est bien conformé, effilé, éviscéré et dépourvu de plumes. L'animal doit être exempt de fractures, déboîtages, ecchymoses, déchirures ou coupures autres que les incisions effectuées au cours des opérations d'éviscération. Sont exclus les viandes provenant d'animaux abattus d'urgence.

Extrait du Règlement de consultation :

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

Critères	Pondération
1-Prix des prestations	30.0
1.1 Prix du BPU/DQE	25
1.2 Prix de la commande comparative lié au catalogue incluant la remise	5
2-Qualité des denrées	35.0
2.1 Analyse des fiches techniques (produit répondant ou équivalent aux spécifications techniques des CCTP et BPU)	20.0
2.2 dégustation des échantillons (aspect, odeur, goût et texture)	10.0
2.3 Intégration de produits SIQO dans le BPU	5

3-Modalités logistiques (au regard des éléments fournis dans le cadre de mémoire technique)	10.0
3.1 Modalités de livraisons	4.0
3.2 Modalités de commande	4.0
3.3 Suivi commercial	2.0
4-Démarche qualité (au regard des éléments fournis dans le cadre de mémoire technique)	10.0
4.1 Suivi de la qualité	3.0
4.2 Plan de maîtrise sanitaire	4.0
4.3 Gestion de la traçabilité des produits	3.0
5-Performances en matière de protection de l'environnement et du bien-être animal (au regard des éléments transmis dans le cadre de mémoire technique et dans le BPU)	15.0
<i>5.1 Impact des produits sur l'environnement (gestion des déchets, réduction des consommations de fluides, réduction des émissions de CO2,...)</i>	3.0
<i>5.2 Politique de lutte contre le gaspillage alimentaire</i>	2.0
<i>5.3 Démarche d'approvisionnement valorisant le développement durable</i>	5.0
5.4 Démarche d'approvisionnement intégrant le bien-être animal	5.0

Extrait du Cadre Mémoire technique :

Sous-critère 5.4 (sur 5) Démarche d'approvisionnement intégrant le bien-être animal :

Préciser les engagements des fournisseurs référencés sur les conditions de vie des animaux, le transport et l'abattage, au-delà de la réglementation minimale :

- exigences sur les conditions d'élevage (nourriture, condition de vie, accès au plein air, ...).

- exigences sur les conditions de transport (durée, distance, gestion du stress, ...)

- exigences sur les conditions d'abattage (pratique de l'étourdissement avant abattage, exclusion de l'étourdissement au CO2 des cochons, exclusion de l'abattage avec suspension des volailles conscientes ...)

- exigences de formation au bien-être animal du personnel manipulant les animaux

Préciser les exigences, sur le bien-être animal, internes à l'entreprise (ex produits d'entretien non testé sur des animaux, ...)