

→ Comment s'approvisionner en viande française tout en respectant le code des marchés publics ?

Compte tenu des obligations du code des marchés publics, il n'est pas possible de spécifier l'origine de la viande dans un cahier des charges d'appel d'offre ^[1]. Néanmoins, l'expression de vos besoins dans le cahier des charges et la maîtrise des critères d'attribution du marché peuvent vous permettre de vous approvisionner en viande française.



La définition de la forme du marché :

- Réaliser un **allotissement raisonné** en fonction du type de produits, de la zone géographique de consommation ou de la qualité exigée pour favoriser la réponse d'entreprises de petites tailles.
- Définir un **lot spécifique pour une manifestation** du type « semaine du goût », « semaine de la viande », ... Dans ce cadre il est possible d'indiquer l'origine.
- Autoriser **les variantes** permettant à une entreprise de répondre à un appel d'offre en proposant une viande dont la production s'inscrit dans une **démarche de développement durable**.

La définition de vos critères d'attribution du marché :

- Exiger une viande bovine issue d'élevage adhérent à la **Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage (CBPE)**.
- Exiger une viande issue d'animaux majoritairement **nourris à base des fourrages de l'exploitation**.
- Exiger la **traçabilité** de la viande auprès du fournisseur (origine, catégorie, type racial pour la viande bovine) : les 2 dernières mentions relèvent d'une démarche volontaire selon la réglementation, mais la quasi-totalité des entreprises françaises donne cette information.
- Exiger une **race précise** sous réserve qu'elle soit suffisamment répandue géographiquement.
- Exiger des viandes sous **Signes Officiels de Qualité**, dans la mesure où la mention (ou équivalent) est indiquée. Il ne peut s'agir que des signes génériques « Agriculture Biologique », « Label Rouge » sans référence à une démarche particulière.
- Favoriser l'achat de **viande fraîche**.
- Favoriser **l'achat de plusieurs muscles variés** d'une carcasse favorisant l'équilibre matière ^[2].
- Demander une proportion de **viande fraîche issue de circuit court** (vente directe du producteur au consommateur ou via un seul intermédiaire maximum). Attention ce critère nécessite de maîtriser le bassin d'approvisionnement et la capacité de livraison des fournisseurs.
- Exiger un **niveau de découpe adapté** selon les morceaux (cf. fiches techniques d'achat d'INTERBEV)
- **Exclure certaines catégories** de conformation (P) et d'état d'engraissement (1).
- Définir un **délai de réapprovisionnement suffisamment court** en cas de commande insuffisante. Cela présente surtout un intérêt sur la distance d'implantation du fournisseur vis-à-vis de la collectivité.
- Demander un **accompagnement pédagogique** du fournisseur : interventions pédagogiques, visites d'exploitation...

^[1] Cette obligation ne concerne pas les marchés de gré à gré qui sont libres d'acheter de la viande française.

^[2] C'est un mode de consommation des viandes prôné à des fins budgétaires : toutes les parties de la carcasse (avant, arrière) sont valorisées et consommées à tour de rôle.



Les solutions proposées ici sont données à titre indicatif et ne garantissent pas un approvisionnement français. En revanche, l'utilisation de l'un et/ou l'autre de ces critères devrait permettre d'orienter la commande vers de la viande française. Ces critères peuvent être spécifiés dans les exigences techniques et/ou dans les conditions d'attribution de l'offre en jouant sur la pondération et/ou la hiérarchisation de ces critères. Ils sont plus amplement décrits dans les outils mis à disposition par Interbev.

- Attention, ces critères n'ont de sens que si l'acheteur en collectivité joue le jeu de l'achat des viandes recommandé par la filière en privilégiant l'utilisation de plusieurs muscles pour un même plat. Ce n'est qu'à cette condition que le fournisseur pourra proposer un prix de vente compétitif à partir d'une viande d'origine française.



Pour toute utilisation des logos, un engagement au respect des cahiers des charges correspondants est à transmettre à Interbev.

Les documents sont disponibles sur
www.interbev.fr > cahiers des charges interprofessionnels