

ANNEXE 2 : PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX DENREES UTILISEES

Table des matières

1. Prescriptions communes aux viandes de bœuf, veau, agneau et porc.....	1
2. Prescriptions relatives aux viandes de volaille.....	5
3. Prescriptions relatives aux poissons	6
4. Prescriptions relatives aux œufs et ovo produits	7
5. Prescriptions relatives aux plats complets.....	7
6. Prescriptions relatives aux végétaux crus prêts à l'emploi.....	7
7. Prescriptions relatives aux légumes et fruits surgelés	7
8. Prescriptions relatives aux fruits crus	8
9. Prescriptions relatives aux conserves alimentaires appertisées.....	9
10. Prescriptions relatives aux fromages et produits laitiers	9
11. Huiles végétales, graisses végétales, margarines	10
12. Beurre.....	10
13. Sauces de salade	10
14. Jus et sauces.....	10
15. Potages	10
16. Pain.....	11

1. Prescriptions communes aux viandes de bœuf, veau, agneau et porc

Toutes les préparations vendues à l'état cru ou précuit, obtenues par le hachage de viande, doivent satisfaire aux dispositions contenues dans la réglementation en vigueur et notamment au décret n° 97-74 du 28 janvier 1997 relatif à la composition, la préparation et l'étiquetage des viandes hachées et préparations de viandes qui ne sont pas destinées à être cédées directement au consommateur final.

Les viandes destinées au hachage sont exclusivement issues de muscles et doivent être entreposées en chambre froide jusqu'au moment de leur préparation.

- L'achat de viande de boucherie porte sur des viandes fraîches réfrigérées conditionnées sous vide ou de 5^{ème} gamme ;
- Les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne ;
- La viande provient d'animaux abattus dans un abattoir agréé sanitaire et possédant une salle de ressuage réfrigérée et portant une estampille communautaire ;
- La viande doit satisfaire aux critères microbiologiques définis par le règlement (CE) N°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- L'atelier de découpe doit être agréé ;
- **La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est formellement exclue ;**
- Il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite ;

- La viande doit répondre à toutes les conditions définies par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées sous vide que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport ;
- Les viandes à rôtir sont livrées avec un degré de maturité suffisant pour assurer une bonne tendreté.

Le Titulaire définit des procédures précises de contrôle pour garantir la conformité et la qualité hygiénique des viandes livrées dans son unité de production.

Il réalise selon son analyse des risques, des autocontrôles microbiologiques à la livraison.

Le Titulaire doit s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viandes de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures fiables qui garantissent le respect de la classification et les origines des viandes demandées par le Pouvoir adjudicateur.

Les viandes reconstituées sont sans complément de protéines végétales.

Les farines animales (de viande ou d'os) sont interdites pour l'élevage de l'ensemble de la filière animale.

Les viandes panées ont un maximum de 30 % de panure.

1.1 La traçabilité de la viande de bœuf

Pour chaque service de bœuf ou plat composé de viande bovine livré, le Titulaire de l'accord cadre **communique systématiquement** au Pouvoir adjudicateur ou son représentant **cinq jours** au moins avant la date de consommation les informations suivantes contenant obligatoirement de façon lisible et sans ambiguïté :

- Pays de naissance,
- Pays d'élevage,
- Pays d'abattage avec le n° d'agrément de l'abattoir,
- Pays de découpage avec le n° d'agrément de l'abattoir,
- Date de conditionnement,
- Date limite de consommation,
- Les fiches sanitaires d'identification et le **type racial de chacun des bovins** utilisés dans la composition de la prestation.

1.2 La traçabilité de la viande de veau, porc et agneau

Le Titulaire doit remettre **sans délai et sur simple demande** du Pouvoir adjudicateur les informations suivantes, pour tout service ou plat composé de veau, porc et agneau, contenant obligatoirement de façon lisible et sans ambiguïté :

- Pays de naissance,
- Pays d'élevage,
- Pays d'abattage avec le n° d'agrément de l'abattoir,
- Pays de découpage avec le n° d'agrément de l'abattoir,
- Date de conditionnement,
- Date limite de consommation,

- Les fiches sanitaires d'identification et le **type racial de chacun des animaux** utilisés dans la composition de la prestation.

1.3 Prescriptions relatives aux viandes de bœuf ou toute préparation comportant de la viande bovine

Le Titulaire doit indiquer s'il a souscrit un marché de transparence pour la viande bovine.

Les viandes de bœuf :

- Proviennent en priorité d'animaux de **type racial : « VIANDE »** et suivant l'article 4, annexe 1 – de l'accord interprofessionnel sur les modalités d'application de la réglementation fixant les règles d'étiquetage de la viande bovine du 29 mai 2001, « liste des races bovines » (Toute préparation ou plat comportant de la viande bovine issue d'animaux de race laitière ou mixte est donc exclue).
- Sont au minimum conformes aux spécifications techniques du GEM/RCN 2.0 de 2015 notamment du GPEM/DA N° B1-13-03.

Les produits des viandes bovines sont - au minimum - celles en vigueur dans la moyenne et grande distribution ou selon les accords interprofessionnels.

Suivant les spécifications techniques du GEM/RCN 2.0 de 2015 notamment du GPEM/DA N° B1-13-03, les pièces dénommées ci-après seront utilisées :

Pour les rôtis :

- Tende de tranche

Pour les viandes braisées :

- Paleron à braiser

Pour les sautés :

- Macreuse à braiser sans jumeau nerveux

Pour les steaks hachés et bœuf haché :

- Conformes au décret N° 97-74 du 28 janvier 1997
- Le bœuf haché est fabriqué exclusivement à partir de viande de bœuf parfaitement parée, dégraissée.
- La teneur en matière grasse de même que le rapport : « collagène – protéines de viande » ne doit pas dépasser 15%.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites "à point", c'est à dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

L'utilisation d'autres pièces de viandes que celles mentionnées ci-dessus, est soumise à la validation préalable et écrite du Pouvoir adjudicateur.

Les viandes hachées répondront à la spécification technique du GEM/RCN 2.0 de 2015 notamment du GPEM/DA N° B1-12-03 du 28 janvier 2003 applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie.

Elles présenteront les caractéristiques suivantes :

- Viande hachée pur bœuf pouvant provenir de bovins de race laitière, 100 % muscle sans additif,
- Teneur en matière grasse < 15%,

- Rapport « collagène / protéines de viande » < 15%.

Les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chutes de découpe ou de parage. L'utilisation de viandes séparées mécaniquement (VSM) de ruminants, des muscles du cœur et des abats ainsi que l'ajout d'os sont interdits.

1.4 Prescriptions relatives aux viandes de veau

Les viandes de veau répondent à la spécification technique du GEM/RCN 2.0 de 2015 notamment du GPEM/DA N° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces.

Les viandes de veau de type racial : « VIANDE » sont au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- Selon la dénomination en vigueur dans les usages français, le veau est **rosé clair**,
- Les animaux ont eu une nourriture à base de lait sans adjonction aucune de graisses animales,
- La viande provient d'animaux âgés de 8 mois maximum.

Pour les rôtis de veau :

- Utilisation d'épaule,
- Ils sont parfaitement parés, dégraissés de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture. La surface de gras ne doit pas excéder les 10 % de chaque tranche.

Qualité des hamburgers de veau :

- Sans O.G.M. et sans protéines végétales
- Pourcentage minimum de viande de veau : 70 %
- Absence de viandes autres que celle de veau décrite ci-dessus.

1.5 Prescriptions relatives aux viandes de porc

La viande porcine répond à la spécification technique du GEM/RCN 2.0 de 2015 notamment du GPEM/DA N° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

Les viandes de porc sont au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- Issues de porc charcutier,

Rôtis de porc, côtes, grillades :

- Utilisation de longe entière, d'échine,
- Parfaitement parés, dégraissés de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture,
- La surface de gras ne doit pas excéder les 10 % de chaque tranche.

Sauté de porc :

- Utilisation d'épaule.

Jambon :

- De qualité, sans couenne selon le code des usages de la charcuterie.

Les produits doivent être conformes aux spécifications techniques du GEM/RCN 2.0 de 2015 relatives aux charcuteries.

La traçabilité : le Titulaire doit remettre, **sans délai et sur simple demande** du Pouvoir adjudicateur, toutes les informations, de façon lisible et sans ambiguïtés, sur la certification des produits servis.

Saucisse de Toulouse :

- De qualité supérieure avec taux de matière grasse ne devant pas excéder les 25 %.

1.6 Prescriptions relatives aux viandes d'agneau

Les viandes d'agneau répondent à la spécification technique du GEM/RCN 2.0 de 2015 notamment du GPÉM/DA N° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces.

Les viandes d'agneau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne.

Sautés d'agneau :

- Utilisation de l'épaule désossée

Viandes froides d'agneau :

- Il est utilisé uniquement du « gigot d'agneau » désossé.

2. Prescriptions relatives aux viandes de volaille

Pour tout produit ou préparation comportant de la viande de volaille, l'utilisation de viande dite « séparée mécaniquement » est strictement interdite. Les viandes de volaille sont :

- Issues d'animaux élevés et abattus dans l'Union Européenne exclusivement,
- Des produits non saumurés.

2.1 Prescriptions relatives aux viandes de poulet, coq, pintade

La viande de volaille répond à la spécification technique du GEM/RCN 2.0 de 2015 notamment du GPÉM/DA N° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et aux abats de volailles, de lapins ou de cailles, en carcasses ou pièces.

Les viandes de poulet, coq, et pintade sont garanties sans alimentation contenant des O.G.M. et avec une alimentation excluant les farines de viandes et d'os.

La traçabilité : Le Titulaire doit remettre, **sans délai et sur simple demande** du Pouvoir adjudicateur, toutes les informations, de façon lisible et sans ambiguïtés, sur la certification des produits servis.

Beignets :

- Surgelés ; ils comportent au minimum 70 % de viande de volaille (blanc et cuisse) non reconstituée.

2.2 Prescriptions relatives aux viandes de dinde

Les viandes de dinde sont issues d'animaux abattus après au moins 60 jours d'élevage et doivent être garantis :

- Sans alimentation contenant des O.G.M.
- Avec une alimentation excluant les farines de viandes et d'os,
- Ayant reçue une alimentation 100 % végétale.

Rôtis de dindonneau :

- Non saumuré.

Sautés de dinde :

- Non saumuré,
- Garanti sans os et sans cartilage.

Cordons bleus :

- Frais ou surgelés,
- Ils ne sont pas fabriqués à partir de viande reconstituée,
- Le pourcentage maximum de panure est de 25 %,
- Le pourcentage maximum de matières grasses est de 10 %,
- Ils ne comportent pas de porc.

3. Prescriptions relatives aux poissons

Ces produits devront notamment répondre aux spécifications suivantes du GEM/RCN 2.0 de 2015 notamment du GPEM/DA :

- Spécification technique N° C9-01 relative au poisson congelé ou surgelé,
- Spécification technique N° C10-01 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés.

Les filets de poissons sont :

- Frais ou surgelés,
- Garantis sans arête et sans peau,

Leur emballage d'origine est de préférence en "portions" (ou "Layer pack") c'est-à-dire que chaque couche de filet est séparée des autres par une feuille de plastique, ceci pour garantir une meilleure présentation du produit.

Le Titulaire propose une gamme variée d'espèces de filets de poisson.

Les poissons panés et beignets de poisson :

- Frais ou surgelés,
- Garantis sans arêtes,
- Contiennent au minimum 70% de chair de poisson par rapport à la totalité des ingrédients mise en œuvre par le fabricant et atteignent au minimum le rapport protéines sur lipides (rapport P/L) supérieur ou égal à 2.
- Sans protéine végétale.
- Ils sont obtenus à partir de :
 - Filets individuels de poisson,
- Ils ne sont pas obtenus à partir de :
 - Miettes, ni de chair de poisson hachée,
 - Blocs de filets de poissons présentés en plaque.

Le Titulaire fournit par ailleurs :

- Des poissons tronçonnés du type saumonette,
- Des brochettes et des rôtis de poisson.

La fourniture de poissons de type Salmonidés (*saumon, truite*), doit requérir l'accord préalable du Pouvoir adjudicateur.

4. Prescriptions relatives aux œufs et ovo produits

Omelettes :

- Fraîches sous vide. Une liste exhaustive des produits ajoutés autre que les œufs, est remise au Pouvoir adjudicateur.

Œufs durs :

- Pasteurisés et sous atmosphère protectrice,
- Garantis sans adjonction de conservateurs chimiques,
- De calibre 63 au minimum.

5. Prescriptions relatives aux plats complets

Les ingrédients incorporés dans les plats complets doivent répondre aux prescriptions de chaque famille de produits.

Pour les produits qui ne disposent pas de spécification dans ce C.T.T.P., le Titulaire fournit les fiches techniques pour étude et validation préalable écrite par le Pouvoir adjudicateur.

6. Prescriptions relatives aux végétaux crus prêts à l'emploi

On entend par végétaux crus prêts à l'emploi : les fruits, les légumes et les herbes aromatiques ayant fait l'objet en amont de la cuisine du Titulaire, d'un épluchage, coupage, tranchage ou autre préparation touchant à l'intégrité du produit.

Sont également visés les végétaux qui nécessitent, avant consommation, un assaisonnement et/ou une cuisson.

Les crudités 4^{ème} gamme sont :

- Achetées par le Titulaire non « en saucées » à l'exception du céleri rémoulade,
- Consommés dans le restaurant du personnel **2 jours** au moins avant leur DLC.

Le Pouvoir adjudicateur refuse les végétaux crus assainis par traitement ionisant.

7. Prescriptions relatives aux légumes et fruits surgelés

Les fruits et légumes surgelés ou congelés doivent respecter la réglementation en vigueur, et notamment la spécification technique GPEM/DA N° F 8-99 relative aux fruits et légumes surgelés.

Les fruits et légumes mis en œuvre doivent être frais, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goût étrangers, et appartenir à des lots homogènes de variétés

rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux spécifications techniques du GEM/RCN 2.0 de mars 2015 les concernant et aux prescriptions réglementaires.

Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception). Ils peuvent être pré cuits, cuits ou pré frits.

8. Prescriptions relatives aux fruits crus

Les marquages doivent satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité.

Les fruits crus :

- N'auront subi aucun traitement après la récolte, c'est-à-dire ni cire, ni traitement de conservation,
- **Assainis par traitement ionisant ne sont pas autorisés.**

Les fruits crus sont de première fraîcheur et de qualité très satisfaisante, notamment il s'agit de :

- Fruits frais, entiers et sains,
- **Maturité optimale garantissant la qualité organoleptique par un goût agréable et caractéristique du fruit et de sa variété,**
- Propres (débarassés de matières étrangères visibles),
- Exempts d'altérations dues aux parasites,
- Exempts d'humidité extérieure,
- Exempts d'odeur et/ou saveur étrangère,
- Exempts de dommages dus au gel,
- Absence ou petit nombre de défauts,
- Suffisamment développés pour supporter le transport.

Le Titulaire est tenu de fournir :

- Des fruits crus correspondant à la saison au moment de la livraison dans le restaurant.

Le Pouvoir adjudicateur :

- Peut imposer la planification de fruits crus correspondant à la saison au moment de la livraison dans le restaurant. A cette fin le Pouvoir adjudicateur prend pour référence le « Guide des fruits et légumes en restauration hors foyer » du CTIFL (*Centre technique d'information sur les fruits et légumes*) dernière édition à jour,
- Transmet le planning définitif et validé au Titulaire.

Compte tenu de leur fragilité, les fruits crus entiers sont systématiquement livrés dans des alvéoles propres et en bon état. De fait, le conditionnement en vrac, carton ou caisse bois peut être refusé par le Pouvoir adjudicateur.

Seules les bananes, oranges et clémentines sont conditionnées en vrac dans des cagettes plastique.

Les pastèques, melons, sont tranchés en portions individuelles. Le raisin est présenté en grappe individuelle. Ces opérations incombent exclusivement au Titulaire.

9. Prescriptions relatives aux conserves alimentaires appertisées

Toutes les conserves alimentaires appertisées (fruits, confiture, légumes, etc.) utilisées par le Titulaire doivent notamment et au minimum être conformes :

- A la Décision n° D4 - 75 du GPEM/DA relative au marquage en clair de la date de fabrication et de la date limite d'utilisation optimale. (D.L.U.O.)
- Aux spécifications techniques fixées ou approuvées par le GPEM/DA brochure 5541-I et 5541-V (GEM/RCN 2.0 de 2015).

Les boîtes de conserves doivent être conformes aux normes AFNOR.

Devront être refusées à la livraison :

- Les boîtes bombées (le décret du 10 février 1955 précise, article 4, que si plus de 25 % des boîtes d'un même lot présentent de tels défauts, ce lot doit être retourné au fabricant).
- Les boîtes becquées qui présentent une pliure sur le métal des fonds.
- Les boîtes présentant une anomalie de serti.
- Les boîtes rouillées.
- Les boîtes fortement cabossées dont les serts, la soudure ou l'agrafage du corps peuvent céder et présenter des micros fuites.
- Les boîtes ne présentant pas de garantie de salubrité suffisante.

Les boîtes rejetées doivent être enlevées par le fournisseur au lieu d'entreposage dans un délai de 10 jours à compter de la notification de la décision de rejet.

10. Prescriptions relatives aux fromages et produits laitiers

Les fromages et les produits laitiers sont :

- Notamment et au minimum conformes aux spécifications techniques du GEM/RCN 2.0 de 2015 notamment du GPEM/DA N° B3-07-09 Lait et produits laitiers,
- Sélectionnés selon leur richesse en calcium.

Le Titulaire fournit des fromages de qualité. Il veille tout particulièrement à leur degré de maturité optimale et à leur qualité organoleptique.

Les fromages râpés utilisés en accompagnement doivent impérativement être fabriqués à base de lait de vache.

Les gratins doivent comporter au minimum 15 g de gruyère râpé par portion.

Fromages à la coupe :

- Cette opération est exclusivement réalisée par le Titulaire,
- Les portions sont de taille et de forme régulière,
- Les entames sont écartées.

Les fromages et produits laitiers sont consommés dans le restaurant du personnel **5 jours** au moins avec leur DLC.

11. Huiles végétales, graisses végétales, margarines

Assaisonnements à la disposition des convives :

Seules les huiles de colza garantie sans OGM et d'olive sont acceptées par le Pouvoir adjudicateur.

12. Beurre

Le beurre doit correspondre à la spécification technique du GEM/RCN 2.0 de 2015 notamment du GPEM/DA n° E6-07 du 4 mai 2007 applicable aux matières grasses tartinables (beurres, margarines, etc.), aux matières grasses laitières ayant un taux de matière grasse égal ou supérieur à 90%, et aux préparations liquides à base de matières grasses.

13. Sauces de salade

La qualité des sauces de salade est déterminante pour une bonne consommation des crudités.

L'huile d'arachide est exclue.

Le Titulaire fournit des sauces élaborées sur place dont l'étiquetage précise clairement la composition, la DLC, puis les conditions et durée de conservation après ouverture.

14. Jus et sauces

Les jus et sauces accompagnant les viandes et les légumes doivent faire l'objet d'un soin particulier.

Le recours à des produits contenant des dérivés bovins, ovins, porcins ou de volaille doit faire l'objet d'une fiche technique produit, adressée préalablement pour accord au Pouvoir adjudicateur.

Le Pouvoir adjudicateur est attentif à leur taux de matières grasses et aux adjuvants (épaississants, émulsifiants...).

L'assaisonnement de viande ou de poisson froid (mayonnaise, moutarde) est pris en compte dans l'équilibre global du menu.

15. Potages

Le fournisseur propose des potages composés au minimum de 50 % de légumes verts.

Les fiches techniques produits correspondantes sont soumises à la validation du représentant du Pouvoir adjudicateur.

16. Pain

L'approvisionnement en pain frais sera prévu en quantité suffisante. Le Pouvoir adjudicateur sera particulièrement attentif à la fourniture de pain frais réalisé par des boulangers (non industriel), permettant une livraison quotidienne de pain frais (du lundi au vendredi inclus).

Le Titulaire a pour obligation d'auditer a minima une fois par an les installations du (des) boulanger (s) retenu (s) et doit informer le Pouvoir adjudicateur des conclusions de ces audits.