

**MARCHÉ PUBLIC**

En application des dispositions du code de la commande publique en vigueur au moment de la publication de l’avis du présent marché

**Région académique  
Île-de-France  
Service Régional des Achats**

**Annexe 2**

**prescriptions relatives aux denrées utilisées**

Numéro de référence du marché : RESTAU-REC-VERSAILLES-RAIDF-2025

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

L’achat de viande de boucherie porte sur des viandes fraîches réfrigérées conditionnées sous vide. La viande hachée sera obligatoirement surgelée.

• les viandes sont issues d’animaux exclusivement nés, élevés et abattus dans l’Union Européenne ;

• la viande provient d’animaux abattus dans un abattoir agréé et possédant une salle de ressuage réfrigérée ;

• 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 ;

• les ateliers de découpe et d’abattage doivent être agréés ;

• 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 destinées à la cuisson sont livrées avec un degré de maturation suffisant, garantissant une tendreté optimale.

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 la Ville.

Les farines animales *(de viande ou d’os)* sont interdites pour l’élevage de l’ensemble de la filière animale. La teneur en panure des viandes panées est limitée à trente pour cent (30 %).

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

Les viandes de bœuf proviennent d’animaux **de type racial** « **VIANDE »** exclusivement 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).*

# La viande de bœuf est cent pour cent (100 %) issue d’animaux de race à viande.

Les produits des viandes bovines sont - au minimum – conformes aux standards appliqués dans la distribution.

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

Les viandes hachées présenteront les caractéristiques suivantes :

• viande hachée et haché de bœuf pur bœuf pouvant provenir de bovins de race laitière, 100 % muscle sans additif,

• teneur en matière grasse inférieure à quinze pour cent (< 15 %),

• rapport « collagène / protéines de viande » inférieur à quinze pour cent (< 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.

# Prescriptions relatives aux viandes de veau

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

• **teinte rosée et uniforme**, conformément aux usages français ;

• les animaux sont nourris à base de lait, **sans ajout de graisses animales** ;

• la viande provient d’animaux âgés de huit (8) mois maximum.

# Prescriptions relatives aux viandes de porc

**Les viandes de porc sont issues de porc de race charcutière exclusivement.**

Le jambon est de qualité supérieure, sans couenne, selon le code des usages de la charcuterie.

# Prescriptions relatives aux viandes d’agneau

Les agneaux sont garantis **nourris sans aucune farine animale**. La viande de mouton est exclue.

# 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 exclusivement non saumurées.

Les viandes de volaille sont garanties sans alimentation contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) et avec une alimentation cent pour cent (100 %) végétale, excluant les farines de viandes et d’os.

Rôtis de dindonneau :

• non saumuré.

Sautés de dinde :

• non saumuré ;

• garanti sans os ni cartilage.

Cordons bleus :

• frais ou surgelés ;

• ils ne sont pas fabriqués à partir de viande reconstituée ;

• le pourcentage maximum de panure est de vingt-cinq pour cent (25 %) ;

• le pourcentage maximum de matières grasses est de dix pour cent (10 %).

# Prescriptions relatives aux poissons

Le poisson servi répondra aux caractéristiques suivantes :

* la provenance d’élevage est autorisée, à condition que le titulaire prévoie des filières garantissant la qualité ;
* les poissons identifiés comme espèces protégées sont interdits.

**Filets de poisson :**

**Les filets sont garantis sans arête et sans peau.**

Dans le cas du poisson surgelé, l’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 d’au moins cinq (5) espèces différentes de filets de poisson.

**Poissons panés et beignets de poisson :**

• surgelés ;

• garantis sans arêtes ;

• contiennent au minimum soixante-dix pour cent (70 %) de chair de poisson par rapport à la totalité des ingrédients mis en œuvre par le fabricant et atteignent au minimum un rapport protéines sur lipides (rapport P/L) supérieur ou égal à deux (2) ;

• sans ajout de protéines végétales.

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.

# Prescriptions relatives aux œufs et ovo produits

**Omelettes :**

• fraîches sous vide. Une liste exhaustive des ingrédients ajoutés autre que les œufs est disponible.

**Œufs durs :**

• pasteurisés et sous atmosphère protectrice ;

• garantis sans ajout de conservateurs chimiques ;

• de calibre 53 g au minimum.

# Prescriptions relatives aux plats complets

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

Les plats à base de viande, poisson, œuf (VPO) non confectionnés sur la cuisine, qu’ils soient à base de bœuf (raviolis, hachis Parmentier, croquettes, steaks hachés, pâtes bolognaise, farcis, etc.), de veau (galopin, paupiettes), de volaille (cordon bleu, paupiette), de poisson (brandade, croquettes, « panés », etc.), ne sont autorisés que sous réserve de leur acceptation préalable par le rectorat de Versailles. La demande d’accord doit être accompagnée de la fiche technique indiquant la composition des plats proposés. Cette obligation s’étend à toutes les issues de l’industrie agroalimentaire.

# 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 centrale 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 4e gamme sont achetées par le titulaire non assaisonnées, à l’exception du céleri rémoulade.

Le rectorat de Versailles refuse les végétaux crus traités par ionisation.

# Prescriptions relatives aux conserves alimentaires appertisées

Les boites de conserves doivent être conformes aux normes AFNOR.

Doivent être refusées à la livraison :

• les boîtes bombées (conformément au décret du 10 février 1955, article 4) ;

• 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 sertis, la soudure ou l’agrafage du corps peuvent céder et présenter des micro-fuites ;

• les boîtes ne présentant pas une salubrité suffisante ;

• les boîtes dont l’étiquette est illisible.

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

# Prescriptions relatives aux légumes et fruits 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.

Les légumes doivent être suffisamment blanchis. Ils peuvent être précuits, cuits ou pré-frits.

# Prescriptions relatives aux fromages et produits laitiers

Les fromages et les produits laitiers sont sélectionnés en fonction de leur teneur en calcium.

Le titulaire fournit des fromages de qualité en veillant tout particulièrement à leur degré de maturité optimale et à leur qualité organoleptique.

Le titulaire privilégiera la fourniture de fromages à la coupe. L’opération de tranchage sera réalisée sur la cuisine collective.

# Prescriptions relatives aux fruits et légumes frais

Les marquages doivent être conformes aux réglementations et normes de qualité en vigueur.

Les fruits et légumes frais livrés doivent ainsi respecter les exigences minimales de qualité suivantes :

* être entiers ;
* être sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d’altérations ;
* être propres : ils doivent être pratiquement exempts de matière étrangère visible ;
* être pratiquement exempts de parasites et d’altérations dues aux parasites ;
* être exempts d’odeurs ou de saveurs étrangères à leurs caractéristiques propres ;
* être suffisamment développés pour poursuivre leur maturation afin d’atteindre le degré approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter transport et maturation.

Le calibre est à déterminer selon les produits. Seront refusés à la livraison les fruits et légumes :

• ne respectant pas les normes de qualité définies précédemment,

• livrés dans des emballages ne présentant pas un état de propreté satisfaisante.

Les fruits doivent respecter les saisons et être servis à parfaite maturité le jour de la consommation. En cas de non-respect de ce point, les fruits livrés trop mûrs ou trop verts ne seront pas servis, leur remplacement devra être effectué par le titulaire le jour même à ses frais. Il devra, en outre, livrer un dessert de remplacement pour le cas où il ne pourrait remplacer les fruits non-conformes par des fruits respectant les obligations mentionnées.