

Annexe 4 : Exigences contractuelles relatives à la traçabilité, à l'origine et à la qualité des denrées

1- Traçabilité générale et obligations réglementaires

En vertu du règlement CE n° 178/2002, le Titulaire est tenu de pouvoir identifier tous ses fournisseurs et doit conserver toutes les informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution).

Par ailleurs, le Titulaire doit rigoureusement tracer l'origine des produits suivants :

- **Viandes et volailles :**

- Pour la viande bovine, le Titulaire doit préciser le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlement CE n° 1760/2000).

- Pour la volaille, le porc et l'agneau, le Titulaire doit préciser le lieu de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013)

- Pour les produits transformés, le titulaire a l'obligation de préciser l'origine ou le lieu de provenance si l'information est mise à disposition par le fournisseur.

Cette obligation concerne les viandes achetées déjà préparées ou cuisinées par les restaurateurs et non celles achetées crues, dont les modalités d'indication de l'origine sont précisées par le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration et le décret n° 2023-492 du 21 juin 2023 relatif à l'indication de l'origine des viandes applicable aux établissements de restauration proposant seulement des repas à emporter ou à livrer.

L'information des consommateurs est rendue obligatoire lorsque l'opérateur a connaissance de l'origine des produits concernés, en application d'une réglementation nationale ou européenne.

- **Miel :**

- Pour le miel, l'étiquetage doit indiquer clairement le ou les pays d'origine où il a été récolté. (Décret n° 2022-482 du 4 avril 2022 relatif au miel modifie le décret n°2003-587 relatif au miel rendant obligatoire l'indication du nom des pays lorsque les miels en mélange sont conditionnés sur le territoire national. En revanche, en vertu du principe de reconnaissance mutuelle, il maintient la possibilité pour les miels en mélanges conditionnés hors de France, de remplacer la mention des pays d'origine par les mentions « Mélange de miels originaires de l'UE », « Mélange de miels non originaires de l'UE » ou « Mélange de miels originaires et non originaires de l'UE ».

- **Fruits et légumes :**

- Pour les fruits et légumes, l'origine géographique doit être précisée. (Règlement délégué (UE) 2023/2429 de la Commission du 17 août 2023 complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour le secteur des fruits et légumes, certains produits transformés à base de fruits et légumes et le secteur de la banane, et abrogeant le règlement (CE) n° 1666/1999 de la Commission et les règlements d'exécution (UE) n° 543/2011 et (UE) n° 1333/2011 de la Commission.

- **Poissons et produits de la mer et de rivières :**

- La zone de pêche ou du pays d'élevage doit être indiquée.
- Pour les poissons d'aquaculture, le pays d'élevage correspond au pays dans lequel « le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage ».
- Pour les produits pêchés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiquée. Les « eaux » peuvent être entendues comme le nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs.
- Ces 3 points s'appliquent en vertu du Règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013.

Le code de la consommation (articles L. 412-1 et suivants) prévoit des sanctions en cas de tromperie ou de manquement à l'obligation d'information.

Le Titulaire, s'il ne respecte pas ses obligations ou commet des fraudes, s'expose à des pénalités prévues au CCAP ainsi qu'à des amendes et des poursuites judiciaires engagé par l'acheteur ou l'entité adjudicatrice. Les contrôles sont effectués par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

2- Traçabilité spécifique par catégorie de produits

- **Traçabilité des volailles fraîches en vrac**

En vertu du règlement d'exécution CE n° 1337/2013, il est exigé du Titulaire de suivre rigoureusement la traçabilité des volailles qu'il achète fraîches en vrac.

Pour ces volailles, il doit exiger de ses fournisseurs l'apposition :

- Du numéro de lot (également appelé numéro individuel d'identification)
- De la marque d'identification
- Du registre d'élevage

Ces informations doivent figurer sur le contenant de la volaille livrée.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée au CCAP.

3- Restrictions réglementaires applicables aux approvisionnements

Certaines réglementations nous imposent également des restrictions :

- En vertu de la réglementation dite « feed ban » (règlement (CE) n°999/2001), il est strictement interdit de recourir aux farines animales (issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation) pour nourrir les animaux. Également, l'alimentation de ces viandes et volailles devra respecter le principe de non recyclage des protéines au sein de la même espèce (principe dit de « non cannibalisme »). Toute fourniture de viandes,

volailles ou poisson ne respectant pas cette réglementation vaudra résiliation du marché, aux frais et torts du Titulaire.

- En vertu de l'article 3 et 9 du règlement européen CE n°999/2001, il est interdit de fournir de la viande séparée mécaniquement à partir d'os de ruminants. Le Titulaire devra être en mesure d'établir qu'il a procédé aux contrôles idoines pour s'assurer du respect de cette obligation. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée au CCAP. Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés.

4- Exigences qualitatives spécifiques

Usages des nitrates/nitrites ajoutés dans les charcuteries

Dans le cadre de ce marché, conformément au plan d'action du gouvernement concernant la réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments, il est exigé des produits de charcuterie respectant les teneurs maximales mises en œuvre en nitrites de sodium définies par la réglementation en vigueur. L'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés.

Exigences concernant la fraîcheur des produits

Volaille : dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des volailles dans un délai de 6 jours ouvrés maximum après l'abattage, ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire. Le titulaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du marché, le délai qu'il s'est engagé à respecter dans son offre, concernant le nombre maximum de jours ouvrés séparant l'abattage de la livraison. Le non-respect de ce délai entraîne l'application d'une pénalité, détaillé au CCAP.

Poissons : le candidat proposera du poisson de première fraîcheur lorsque celui-ci est de première gamme. Il détaillera dans son offre le nombre de jour entre la débarque ou l'abattage et la livraison.

Exigence IAHP – vaccination des canards

En vertu de l'arrêté du 25 septembre 2023 relatif aux mesures de surveillance, de prévention, de lutte et de vaccination contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), pour toute fourniture de canard (produit frais et/ou transformé), le Titulaire est obligatoirement tenu de proposer un animal vacciné contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou un animal bénéficiant d'une dérogation (élevage de moins de 250 canards ainsi que les élevages Corses).

Tout au long de l'exécution du marché, le Titulaire veillera à suivre cet arrêté, pour adapter ses approvisionnements en fonction.

Les certificats de vaccination de l'élevage ou la preuve que l'élevage bénéficie de la dérogation susvisée pourront être fournis par le Titulaire à la demande de l'acheteur.

Exigences de découpe et de préparations des volailles

Les viandes dont les os sont sciés sont de qualité médiocre et originaires de pays autres que la France voire de pays extra-européens. Il est très vivement recommandé de respecter cette clause qui ne devrait pas poser de problème à votre prestataire s'il s'approvisionne en France. Si la clause ci-dessous a été intégrée à l'identique, celle-ci ne devrait pas poser davantage de problème au fournisseur.

Si vous recevez des volailles entières et que la découpe doit avoir lieu au sein de vos locaux, le déjointage reste la pratique la plus sûre pour éviter la présence de brisure d'os dans les plats.

Bien être des poissons d'élevage

Dans le cadre de ce marché, et concernant l'approvisionnement de poissons d'élevage (d'eau douce et d'eau de mer), il est exigé que les poissons aient bénéficié de conditions d'élevage respectueuses de leur bien-être. Les bonnes pratiques d'élevage sont indispensables au bien-être de l'animal : qualité de l'eau, qualité des installations, alimentation, soins quotidiens, absence de surpopulation des bassins, mode de transport conditions de transformation... Les poissons d'élevage fournis devront être issus d'élevage respectant des standards de qualité sur ces points (élevages devant répondre à une certification de durabilité, à une charte qualité ou à un référentiel, intégrant des critères de durabilité, et qu'ils soient audités par un organisme tiers indépendant accrédité). La fourniture de poissons provenant d'élevages intensifs et ne respectant pas le bien-être animal vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Œufs coquilles frais issus de l'ovosexage

Dans le cadre de ce marché, conformément au Décret n° 2022-137 du 5 février 2022, il est exigé des œufs coquilles frais produits dans des élevages de poules pondeuses issues de couvoirs équipés en techniques d'ovosexage, c'est-à-dire des poulettes issues de la détermination du sexe du poussin dans l'œuf.

La fin de l'élimination systématique des poussins mâles issus de la filière poule pondeuses est obligatoire sur les poules pondeuses brunes.

Ainsi, toute livraison ou utilisation d'œufs issus de poulettes non sexées, ne respectant pas cette obligation sera refusée et assortie d'une pénalité détaillée au présent CCAP.

Œufs : poules élevées en plein air

Dans le cadre de ce marché, il est exigé des œufs de poules au moins élevées en plein air. (code 1). Il est également accepté des œufs de poules « Label Rouge ou équivalent » ainsi que des œufs bios. (code 0).

Conformément au point 2 de l'annexe de la directive n° 2002/4/CE, les œufs sont marqués d'un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage.

- Le code du producteur, inscrit sur la coquille de l'œuf, se compose de chiffres et de lettres. Exemple : 1 FR XAZ 01.
- Le 1er chiffre indique le mode d'élevage : 0 : Bio / 1 : Plein air / 2 : Au sol / 3 : En cage,
- Les deux lettres qui suivent indiquent le pays de l'Union européenne où se situe l'élevage,
- Les trois lettres qui suivent le code pays désignent le site d'élevage,
- En France, les deux derniers chiffres indiquent le numéro du bâtiment où se trouve la poule.

Ainsi, toute livraison ou utilisation d'œuf dont le 1er chiffre indique « 2 » ou « 3 » sera refusée et assortie d'une pénalité détaillée au présent CCAP.

Cette clause s'applique à tous les ovoproduits (blanc d'œuf en bidon, jaune d'œuf en bidon, etc.)

Viande de porc et charcuterie provenant de porcelet n'ayant pas subi de castration à vif

Dans le cadre de ce marché, conformément à l'arrêté du 17 novembre 2021, il est exigé de la viande de porc et des charcuteries issus d'élevages ayant mis fin à la castration à vif des porcelets.

L'arrêt de la castration des porcelets mâles ou la prise en charge de la douleur lors de la castration sont obligatoires.

L'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Toute anomalie sera assortie d'une pénalité, détaillée au présent CCAP.

Viande de porc et charcuterie provenant d'élevages ayant nommé et formé un référent bien-être animal

Dans le cadre de ce marché, conformément au décret n° 2020-1625 du 20 décembre 2020, il est exigé de la viande de porc et des charcuteries issus d'élevages ayant nommé et formé un référent bien-être animal.

L'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Toute anomalie sera assortie d'une pénalité, détaillée au présent CCAP.

Procédure de maîtrise du risque « aiguille cassée »

- L'ensemble des viandes de porc ou des charcuteries fournies proviennent d'élevages dont le détenteur des animaux respecte une procédure de gestion du risque « aiguille cassée ».
- Il existe une procédure de signalement des animaux ayant connu un incident « aiguille cassée » entre l'élevage et l'abattoir participant à la fourniture de l'offre du Titulaire.
- L'abattoir participant à la fourniture de l'offre du Titulaire respecte une procédure de retrait des pièces à risque sur les animaux ayant connu un incident « aiguille cassée », concernant les deux échine, les deux épaules et la gorge sur chaque animal signalé par le détenteur avant son départ vers l'abattoir.

Respect de la saisonnalité de la pêche

En vertu de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », il est exigé du Titulaire le respect de la saisonnalité des poissons et produits de la mer frais, ainsi que des poissons d'eau douce.

Le Titulaire est tenu de respecter le calendrier de saisonnalité figurant dans son offre tout au long de l'exécution du marché. Toute livraison ou utilisation de poissons d'eau douce ou produits de la mer n'étant pas « de saison » vaudra pénalité, détaillée au CCAP.

Cette exigence ne s'applique qu'aux produits frais et ne concerne pas les produits surgelés, secs ou appertisés.

5- Transmission des données relatives à l'origine des produits

En vertu de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 2022 relatifs aux données essentielles des marchés publics, le Titulaire fournit à l'acheteur un mois après la notification du marché, sous format électronique, dans un standard ouvert librement réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé, et dans le respect du secret des affaires et des droits de propriété intellectuelle détenus par des tiers, les données relatives à la part des produits issus de l'Union européenne, dont la part de produits français, avec laquelle le marché sera exécuté. Le cas échéant, le titulaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pouvoir respecter totalement cette exigence.