

Annexe 8

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

1. Pour les volailles fraîches en vrac, exiger la traçabilité

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

Par ailleurs, en vertu de la réglementation sanitaire en vigueur (R178/2002 et R583/2004), pour ces volailles, il doit exiger de ses fournisseurs la transmission d'informations de traçabilité. Les produits doivent être accompagnés :

- Du numéro de lot (également appelé numéro individuel d'identification) ;
- De la marque d'identification ou de salubrité.

De plus, il doit exiger de ses fournisseurs que les produits soient accompagnés du registre d'élevage ou de la fiche ICA.

Ces informations doivent être jointes ou 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 CCP.

2. Canards vaccinés contre l'influenza aviaire

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.

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 CCP.

3. Interdiction de la viande séparée mécaniquement

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.

Afin d'assurer une qualité supérieure, tout produit transformé contenant de la viande séparée mécaniquement ne devra pas être intégré aux repas.

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 CCP.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés.

4. Poisson frais livré moins de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage pour l'élevage

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage (sous glace), ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.

Le non-respect de ce délai entraîne l'application d'une pénalité, détaillé au CCP.

Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après la débarque sont proscrites. Leur utilisation entraînera une pénalité, détaillée au CCP.

Le Titulaire doit s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date de débarque du poisson.

L'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché.

5. Etiquetage de l'origine

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 l'origine, c'est-à-dire le pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlement CE n° 1760/2000 et n°1825/2000).
- Pour la volaille, le porc et l'agneau, le Titulaire doit préciser la provenance, c'est-à-dire le pays de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013).
- Pour la viande hachée bovine, le Titulaire doit préciser le pays d'élevage et d'abattage des animaux, ainsi que le pays d'élaboration (hachage) (Règlement CE n°1825/2000).

Miel :

- Pour le miel, depuis l'entrée en vigueur, le 13 juin 2026, de la directive 2024/1438 dite « petit-déjeuner » l'étiquetage doit détailler l'ensemble des pays de récolte, par ordre décroissant de poids, avec le pourcentage précis que chacun représente dans le pot.

Fruits et légumes :

- En vertu des dispositions du règlement (UE) n°2023/2429¹⁷, pour les fruits et légumes frais (y compris les champignons), l'origine (pays de culture) doit être précisée ;
- En vertu des dispositions du règlement (UE) n°2023/2429, l'origine (pays de culture) doit être précisée pour les fruits secs (en coque ou décortiqués - y compris lorsqu'ils sont tranchés ou concassés), les fruits séchés, les bananes mûries, les fruits et légumes de la 4ème gamme (prêts à cuisiner ou prêts à consommer) ;
- Conformément aux dispositions de l'arrêté du 03/03/1997, l'origine est également requise pour les pommes de terre conservation et les pommes de terre de primeur.

Poissons et produits de la mer et de rivières :

- La zone de pêche FAO indiquée en des termes intelligibles pour le consommateur¹⁸ ou du pays d'élevage doit être indiquée ;
- Pour les produits pêchés en zone FAO 27 (Atlantique Nord-Est) et en zone FAO 37 (Méditerranée et Mer Noire), la sous-zone de pêche 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 CCP ainsi qu'à des amendes et des poursuites judiciaires engagées 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).

6. 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.

7. Renforcer la vigilance sur les protéines animales transformées

En vertu de la réglementation relative aux sous-produits animaux (règlement (CE) n°1069/2009 et règlement (UE) n°142/2011), 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 des animaux d'élevage devra respecter le principe de non-recyclage des protéines au sein de la même espèce (principe dit de « non-cannibalisme ») ainsi que les interdictions en matière d'alimentation des animaux de la réglementation dite « feed ban » (règlement (CE) n°999/2001).

Toute fourniture de denrées alimentaires d'origine animale issues d'animaux ne respectant pas cette réglementation vaudra résiliation du marché, aux frais et torts du Titulaire.

Il est attendu du Titulaire un respect strict de la réglementation relative aux sous-produits animaux (règlement (CE) n°1069/2009 et règlement (UE) n°142/2011) et de la réglementation dite « feed ban » (règlement (CE) n°999/2001).

Par ailleurs, il est attendu du Titulaire, au cours de l'exécution du marché, une proposition de plan de progrès sur la durabilité des protéines animales transformées dans l'alimentation des animaux par ses fournisseurs et sur des propositions d'améliorations des pratiques de nourrissage. Il est entendu que si le Titulaire du marché est directement le producteur, ce plan de progrès est attendu pour ses propres pratiques.

8. La découpe de la volaille

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les morceaux de volaille comprenant des os (hauts de cuisses, ailes, pilons) soient déjointés. Les volailles dont les os sont sciés sont exclues. Ceci permet de préserver la qualité de la chair et éviter tout risque de présence de sciure d'os.

Toute volaille sciée utilisée dans le cadre de ce marché fera l'objet d'une pénalité, détaillée au CCP.

9. Commander du muscle entier non mélangé

Pour tous les produits transformés livrés contenant de la viande ou de la volaille ou du poisson (exemple : nuggets de poulet, poissons panés), il est exigé du muscle entier non mélangé ou « 100% filet ».

La composition du produit devra être clairement précisée sur l'étiquette apposée sur le contenant. La mention « muscle anatomique » ou « muscle entier non mélangé » ou « 100% filet » devra être clairement visible.

Le non-respect de cette exigence entraînera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCP.

10. Usage limité en nitrates/nitrites ajoutés dans les charcuteries

Dans le cadre de ce marché, il est exigé que les produits de charcuterie respectent les teneurs maximales mises en oeuvre en ions nitrites et ions nitrates et définies par la réglementation européenne en vigueur pour tout produit, et par le code des usages de la charcuterie française pour les fabrications françaises.

L'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Le non-respect de cette exigence entraînera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCP.

11. Exiger des oeufs 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 oeufs 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'oeuf.

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'oeufs issus de poulettes non sexées, ne respectant pas cette obligation sera refusée et assortie d'une pénalité détaillée au présent CCP.

12. Pour les oeufs, exiger des poules au moins élevées en plein air

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

Conformément au Règlement délégué (UE) 2023/2465 de la Commission du 17 août 2023 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux oeufs et abrogeant le règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission, les oeufs 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'oeuf, 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'oeuf dont le 1er chiffre indique « 2 » ou « 3 » sera refusée et assortie d'une pénalité détaillée au présent CCP.

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

13. Conditions respectueuses d'élevage des poissons

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 CCP.

14. Viande de porc et charcuterie provenant de porcelets 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 CCP.

15. 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 la copie des justificatifs de désignation du référent bien-être animal et le(s) certificat(s) du suivi du parcours de formation obligatoire de celui-ci, auprès de l'élevage dont sont issus les produits achetés. Toute anomalie sera assortie d'une pénalité, détaillée au présent CCP.

16. 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.

17. 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 CCP.

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

18. Pour les volailles de chair, privilégier au moins un élevage plein air

Dans le cadre de ce marché, il est exigé des volailles de chair des catégories suivantes :

- Fermier - plein air
- Label Rouge (ou équivalent)
- Bio
- Fermier - élevées en liberté
- IGP
- Volailles dites « fermières » : regroupant les volailles élevées sous Label Rouge, biologiques, AOP mais également les volailles issues de production à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale).

Les volailles [« élevées à l'intérieur — système extensif » / « sortant à l'extérieur »] sont proscrites, y compris dans les produits transformés.

Le mode d'élevage de la volaille devra être clairement identifié sur l'emballage.

Toute livraison ou utilisation d'une volaille [« élevée à l'intérieur — système extensif » / « sortant à l'extérieur »] entraînera une pénalité, détaillée au CCP.

19. Lait UHT plutôt que pasteurisé

Dans le cadre de ce marché, il est obligatoire de fournir du lait UHT (et non pasteurisé), ceci en raison de sa plus longue conservation et de l'absence de risque de rupture de chaîne du froid. Toute livraison ou utilisation de lait pasteurisé ou de lait cru ou frais vaudra rejet de la livraison et application d'une pénalité, détaillée au CCP.