



# GUIDE D'ACHAT DES VIANDES



Comment acheter de la viande  
durable et de qualité ?



# Préface

**Miser sur la production durable d'une viande de qualité issue de nos territoires, voilà l'ambition des 500 000 professionnels de la filière élevage et viande française pour soutenir une consommation responsable.** Une ambition qui porte toutes les actions menées par INTERBEV, dans le cadre de sa démarche de Responsabilité Sociétale des Organisations ISO 26000, le « Pacte Sociétal ». Pour agir concrètement en faveur de cette nouvelle manière de consommer de la viande, il faut travailler sur la relocalisation des approvisionnements de la restauration, et tout particulièrement de la restauration collective.

**Rappelons que notre modèle d'élevage et de production français est l'un des plus vertueux au monde.** Il est porteur d'atouts majeurs pour l'environnement : enrichissement de la biodiversité, stockage du carbone dans les 13 millions d'hectares de prairies pâturées par nos troupeaux, limitation de la déforestation importée, préservation de la qualité de l'eau, de l'air et des sols, entretien des paysages... Il est essentiel à la dynamique de nos territoires et à notre souveraineté alimentaire.

Sur la place de la viande à la cantine, le message de l'interprofession est clair : mieux vaut manger de la viande rouge en restauration collective seulement une à deux fois par semaine, en maintenant la fréquence d'au moins 4 repas sur 20 avec de la viande non hachée de bœuf, veau ou agneau en restauration scolaire... mais prioritairement de la viande française, durable et de qualité. Un message fort, alors que la part des viandes d'importation en restauration est encore trop importante.

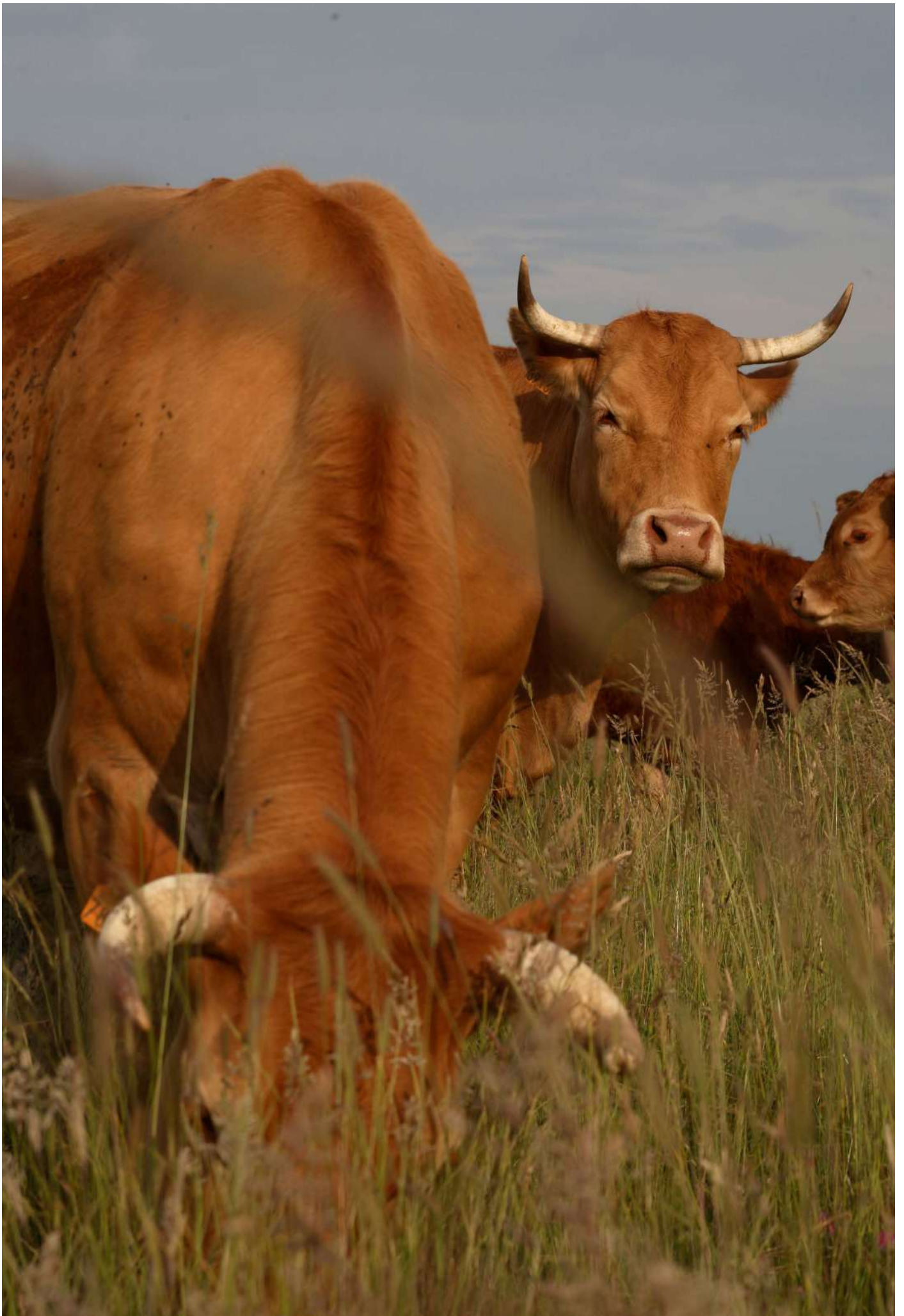
Aujourd'hui, la France a la capacité de fournir une viande de qualité, produite de façon durable, plébiscitée par les convives, à condition d'obtenir un prix rémunérateur pour l'ensemble des maillons de la filière. Développer les contrats, dans la filière viande bovine par exemple, c'est une manière de préserver des éleveurs sur nos territoires, de valoriser notre modèle d'élevage herbager et à taille humaine, et de continuer à proposer demain une viande française durable et de qualité aux convives. **Par votre acte d'achat, vous pouvez contribuer en tant qu'acheteur à la préservation de notre souveraineté alimentaire.**

Le cadre réglementaire des approvisionnements alimentaires a fortement évolué ces dernières années. L'achat public, notamment pour les denrées alimentaires dans les établissements publics de restauration collective, est encadré par le code de la commande publique, entré en vigueur le 1er avril 2019, avec trois grands principes : liberté d'accès à la commande publique, égalité de traitement des candidats, transparence des procédures. Concernant l'achat des viandes, les lois EGAlim puis Climat & Résilience prévoient un ensemble de mesures pour la restauration collective publique et privée. Il convient notamment d'atteindre un 60% de viandes durables et de qualité (depuis le 1er janvier 2024) pour les « viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche ». Pour les restaurants collectifs gérés par l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, le taux exigé sera de 100 %.

**S'agissant des viandes de boucherie, la filière a conçu ce guide d'achat comme la traduction à la fois légale et concrète de ces règles, tel un outil d'accompagnement pour les professionnels de la restauration collective.** Ce document est destiné aux personnes responsables des marchés dans les établissements de restauration collective et à leurs fournisseurs. Il apporte des éléments de réponse sur ce qu'il est possible de faire, ou non, pour l'achat des produits carnés dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique. Au-delà du rappel des principales règles et procédures à suivre dans le cadre des marchés publics, les acheteurs et les fournisseurs peuvent s'appuyer sur des exemples concrets et appliqués pour rédiger leur cahier des charges, s'assurer de leur légitimité et répondre aux appels d'offre.

Par ailleurs, ce guide présente les 3 filières viande (bovin, veau et ovin) et leurs productions de façon à permettre aux acheteurs de collectivité de mieux les connaître, de mieux percevoir les axes de progrès réalisés ces dernières années (environnement, bien-être animal...) et de mieux appréhender les services rendus par les filières sur le plan économique, environnemental et sociétal.

Mieux connaître le produit viande constitue enfin un objectif clé de ce guide qui présente les différentes dimensions de la qualité des viandes pour aider les opérateurs à optimiser leurs achats et à acheter des produits de qualité, c'est-à-dire des produits qui répondent aux attentes des cuisiniers et convives. En complément des outils techniques existants (notamment les fiches techniques Interbev pour l'achat des viandes), ce guide constituera une aide précieuse à la rédaction des appels d'offre pour qu'ils correspondent à des exigences réalistes et utiles en fonction des objectifs recherchés.



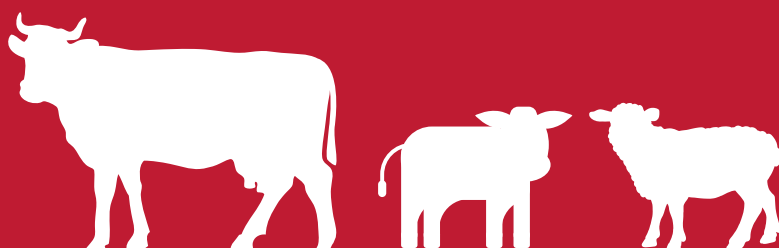
# SOMMAIRE



<b>— LA COMMANDE PUBLIQUE ET BONNES PRATIQUES D'ACHAT</b>	<b>5</b>
Passer un marché de viande	7
Les lois liées à l'achat de viande en restauration collective et leur déclinaison opérationnelle	13
Mieux acheter de la viande française en s'appuyant sur des critères de responsabilité sociétale	15
La maîtrise des coûts dans l'achat des viandes	19
<b>— LES FILÈRES VIANDES</b>	<b>20</b>
Présentation des filières en France	21
Les services rendus par la filière viande	29
Le PACTE Sociétal d'INTERBEV	31
Les critères de choix pour la viande bovine	35
Les critères de choix pour la viande de veau	43
Les critères de choix pour la viande d'agneau	47
La viande hachée	51
Les produits cuits	52
La qualité nutritionnelle des viandes	53
Les circuits de distribution	54



# LA COMMANDE PUBLIQUE ET BONNES PRATIQUES D'ACHAT





## ➤ Démarrer le projet

Pour démarrer un marché public avec succès, il est impératif de suivre une série d'étapes qui garantiront la réussite de votre prestation. Voici les éléments dont vous aurez besoin pour bien débiter :

- **Le retour d'expérience sur le marché actuel** : L'analyse du retour d'expérience sur le marché actuel est cruciale pour identifier les points forts et faibles du contrat en cours. Cela peut aider à déterminer ce qui a bien fonctionné et ce qui doit être amélioré dans le cahier des charges. Cette rétroaction est précieuse pour orienter la rédaction du nouveau cahier des charges.
- **Une équipe projet** : Constituez une équipe projet compétente et multidisciplinaire. Cette équipe devrait inclure des techniciens qualifiés qui comprennent les spécificités techniques du marché, ainsi qu'une personne dédiée à la rédaction des parties administratives. Cette personne aura pour responsabilité de veiller à ce que toutes les procédures légales et administratives soient correctement suivies et documentées.

## ➤ Les principales règles de la commande publique

### LES FONDEMENTS DE LA COMMANDE PUBLIQUE

Pourquoi y a-t-il des règles pour encadrer les achats ? Tout simplement pour permettre de justifier de la bonne utilisation des deniers publics.

La commande publique fait référence à l'ensemble des contrats conclus entre les autorités publiques (gouvernements, collectivités locales, organismes publics) et des fournisseurs privés pour l'acquisition de biens, de services ou de travaux. Ce processus est réglementé et encadré par des principes spécifiques.

- **Principe de libre accès à la commande publique** : Toute entreprise peut accéder à la commande publique, à condition de respecter les règles applicables et de répondre aux besoins des acheteurs publics.
- **Non-discrimination et égalité de traitement** : Les acheteurs publics doivent traiter tous les candidats de manière égale et ne pas discriminer en fonction de la nationalité, du statut juridique, de la taille de l'entreprise, etc.
- **Publicité et transparence** : Les acheteurs publics doivent publier des avis de marché pour informer les entreprises de l'opportunité de soumissionner. Les procédures de passation doivent être transparentes et documentées.
- **Libre concurrence** : Les marchés publics doivent être attribués dans le respect de la concurrence. Les acheteurs publics doivent éviter de fausser la concurrence et de favoriser indûment un fournisseur ou un prestataire.
- **Égalité de traitement des offres** : Les offres soumises par les entreprises doivent être évaluées de manière impartiale, sur la base des critères définis dans les documents d'appel d'offres. **Les candidats doivent savoir dès la publication du marché comment ils vont être évalués.**
- **Choix du prestataire le plus avantageux** : Les acheteurs publics doivent choisir l'offre la plus avantageuse en fonction des critères préalablement définis, tels que le prix, la qualité, la durabilité, etc. **Le prix n'est donc pas le seul indicateur de choix du gagnant. La commande publique n'oblige pas à prendre la réponse la moins chère !**
- **Publication des avis d'attribution** : Les contrats publics, y compris les montants et les attributaires, doivent être publiés conformément aux réglementations nationales et européennes.
- **Protection des données** : Les acheteurs publics doivent respecter les réglementations sur la protection des données personnelles lors de la passation et de l'exécution des contrats. **Avec l'avènement du tout numérique, la protection des données fait partie intégrante des marchés publics. L'acheteur, mais aussi le titulaire, doivent être**

**attentif au sort des données qui peuvent être collectées en cours d'exécution du contrat.**

- **Recours et voies de contestation** : Les entreprises ont le droit de contester les décisions liées à la passation des marchés publics et de demander un recours en cas de violation des règles.
- **Responsabilité financière** : Les acheteurs publics doivent gérer les fonds publics de manière responsable et éviter les irrégularités financières dans les contrats publics.

### LES SEUILS

Les procédures d'achat (publicité, mise en concurrence, contractualisation...) sont déterminées selon des seuils réglementairement actualisés. Pour l'année 2024, les seuils pour les marchés de fournitures et de services sont définis comme suit :

Procédures	Procédures « Simplifiées »	Procédure adaptée (MAPA)		Procédure formalisée
<b>Les seuils applicables aux collectivités</b>	Jusqu'à 39 999 € HT	De 40 000€ à 89 999 € HT	De 90 000€ à 221 000 € HT	A partir de 221 000 € HT
<b>Exigences en matière de publicité / Mise en concurrence</b>	Publicité facultative ou Marché négocié sans publicité et sans mise en concurrence mais obligation de respecter les principes directeurs de la commande publique dès le 1 <sup>er</sup> € dépensé	Publicité adaptée au montant et à l'objet du marché	Publicité au BOAM ou JAL + le cas échéant, presse spécialisée + profil d'acheteur (site internet)	Publicité au BOAMP et JOUE + profil acheteur
<b>Exigences en matière de degré de contractualisation de ses besoins</b>	Paiement possible sur facture sans lettre de commande préalable et sans écrit en-deçà de 25 000 € HT	Exigence d'un écrit qui doit être adaptée à l'importance du marché		Rédaction obligatoire d'un cahier des charges + intervention de la commission d'appel d'offres
<b>Procédure de passation</b>		Obligatoirement dématérialisée		Obligatoirement dématérialisée

**Pour les marchés dont le montant est égal ou supérieur à 40 000€ HT, un profil acheteur est obligatoire.**

Les marchés de restauration, gestion concédée ou livraison de repas, relèvent des **services sociaux et spécifiques** : d'autres seuils s'appliquent.

Montant estimatif du marché	Inférieur à 40 000 € HT	Compris entre 40 000 € HT et 749 999,99 € HT	A partir de 800 000 € HT
<b>Procédure</b>	Aucune, simple demande de devis	Marché à procédure adaptée	Marché à procédure adaptée
<b>Publicité</b>	Aucune	Libre	JOUE

Le seuil de procédure détermine le montant à partir duquel le marché doit être à procédure adaptée ou formalisée, tandis que le seuil de publicité concerne la divulgation publique de l'opportunité de marché.

**ATTENTION** : Il est régulièrement fait mention de la règle des « 3 devis », qui consiste pour un acheteur, sous le seuil des 40 000 € HT, à solliciter 3 devis.

Cette règle ne repose sur aucun texte réglementaire, elle découle tout simplement d'un usage courant ou d'une règle interne. L'essentiel repose sur la bonne connaissance du marché et l'utilisation des fonds publics.

## LA NOMENCLATURE

Avant de passer ses achats, et quel que soit le seuil il convient d'établir une nomenclature interne qui permet d'identifier les familles homogènes de denrées. Cette nomenclature permettra ensuite de calculer les besoins.

Exemple d'une nomenclature interne  
(Région Normandie - source Agrilocal)

<b>Famille 1</b>	Fruits et légumes surgelés
<b>Famille 2</b>	Autres produits transformés (glaces, pâtisseries salées et sucrées), pain et viennoiseries surgelés
<b>Famille 3</b>	Viande surgelée
<b>Famille 4</b>	Poissons et crustacés surgelés
<b>Famille 5</b>	Fruits exotiques et agrumes
<b>Famille 6</b>	Fruits à noyaux et à pépins
<b>Famille 7</b>	Légumes (pommes de terre inclus)
<b>Famille 8</b>	Lait
<b>Famille 9</b>	Crème et beurre
<b>Famille 10</b>	Fromages
<b>Famille 11</b>	Yaourts et fromages blancs
<b>Famille 12</b>	Autres produits laitiers
<b>Famille 13</b>	Œufs et ovoproduits
<b>Famille 14</b>	Pain frais
<b>Famille 15</b>	Viennoiseries et pâtisseries fraîches
<b>Famille 16</b>	Compotes et fruits transformés y compris fruits secs
<b>Famille 17</b>	Autre épicerie sucrée
<b>Famille 18</b>	Charcuteries et salaisons
<b>Famille 19</b>	Traiteurs
<b>Famille 20</b>	Viande de bœuf
<b>Famille 21</b>	Viande d'agneau
<b>Famille 22</b>	Viande de veau
<b>Famille 23</b>	Volaille
<b>Famille 24</b>	Viande de porc
<b>Famille 25</b>	Autres viandes (ex : Lapin)
<b>Famille 26</b>	Conserves salées
<b>Famille 27</b>	Huiles
<b>Famille 28</b>	Plantes aromatiques et condiments (cornichons, moutarde...)
<b>Famille 29</b>	Pâtes, riz & céréales
<b>Famille 30</b>	Autres produits d'épicerie salée
<b>Famille 31</b>	Poissons frais
<b>Famille 32</b>	Autres produits de la mer
<b>Famille 33</b>	Boissons alcoolisées et autres boissons
<b>Famille 34</b>	Jus de fruits

### Exemples :

- Une mairie passe un marché de livraison de viande de bœuf (avec une nomenclature détaillée par animal), pour une durée d'un an, pour un montant supérieur à 90 000€ HT. La procédure applicable est donc le marché à procédure adaptée. La publicité doit être faite au BOAMP ou dans un JAL.
- Une mairie passe un marché de livraison de repas, pour une durée d'un an, pour un montant supérieur à 90 000€ HT. Il s'agit d'un marché de services sociaux et spécifiques. La procédure applicable est donc le marché à procédure adaptée. La publicité est libre.
- Une mairie qui fait moins de 1000 repas/jour n'atteint pas le seuil des 40 000€ HT de viande de bœuf, elle est libre de sélectionner son fournisseur.

### Source « Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité » - CNRC

La valeur estimée du besoin se calcule pour une famille homogène de la nomenclature sur l'ensemble des lots et sur la durée totale du marché. Ainsi, pour une famille homogène, divisée en plusieurs lots, il convient d'estimer le montant de la consultation en additionnant le montant estimé pour chaque lot (en € et HT) et en multipliant cette somme par le nombre d'années du marché, s'il est pluriannuel.

### LES TYPES DE PROCÉDURE

On détaille ici les types de procédures possibles et notamment on présente l'accord cadre à bons de commande, à marchés subséquents.

Nous pouvons distinguer 2 types de marchés :

- **Le marché ordinaire** : Forme de droit commun des marchés publics. Il s'agit d'un marché qui n'est assujéti à aucune règle spécifique sur les techniques d'achat ou de montage contractuel. Pour ce type de marché, les prestations sont clairement définies et sont commandées en une seule fois. Son prix est établi avec précision et de manière définitive, le plus souvent forfaitairement.
- **L'accord-cadre** : Il peut être soit à bon de commande, soit à marché subséquent et soit mono attributaire, soit multi attributaire. Il comporte obligatoirement un montant maximal.

### L'ALLOTISSEMENT, RÈGLES INTÉRÊTS ET CONTRAINTES

L'allotissement dans les marchés publics est une pratique qui consiste à diviser un marché en plusieurs lots distincts au lieu de le confier en une seule fois à un seul prestataire. La règle de base est l'allotissement.

#### Règles de l'allotissement :

- **Justification** : L'acheteur doit justifier sa décision de non-allotir un marché (par exemple, selon l'organisation ou la taille du secteur).
- **Publication des lots** : Chaque lot doit faire l'objet d'une publication séparée dans les avis de marché, ce qui permet aux entreprises de soumissionner pour un ou plusieurs lots.
- **Libre accès** : Les entreprises sont généralement libres de soumissionner pour un ou plusieurs lots en fonction de leurs compétences et de leur capacité à exécuter les prestations spécifiques.
- **Attribution individuelle** : Chaque lot est attribué individuellement après évaluation des offres pour ce lot particulier. Cela signifie qu'une entreprise peut se voir attribuer un ou plusieurs lots sans nécessairement remporter l'ensemble du marché.

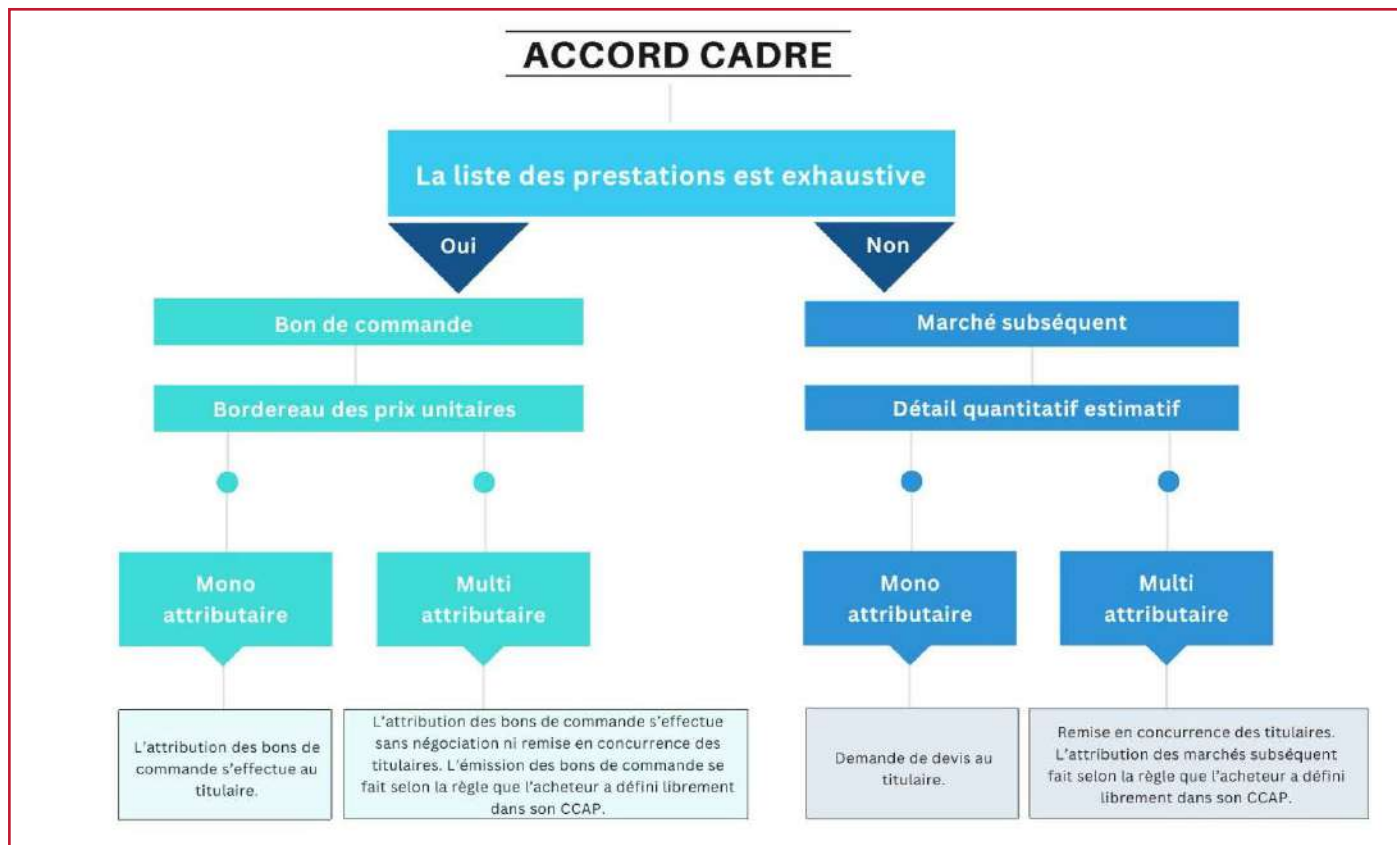


### Intérêts de l'allotissement :

- **Favorise la concurrence** : L'allotissement favorise la concurrence en permettant à un plus grand nombre d'entreprises de soumissionner, ce qui peut améliorer les prix et la qualité des prestations.
- **Flexibilité pour les acheteurs** : Il permet aux acheteurs de sélectionner des prestataires spécialisés pour chaque lot, ce qui peut améliorer la qualité des prestations et l'efficacité globale du marché.

### Contraintes de l'allotissement :

- **Complexité accrue** : Allotir un marché peut entraîner une gestion plus complexe, car chaque lot doit être géré individuellement, ce qui peut augmenter la charge administrative.
- **Possibilité de dispersion des coûts** : Si les lots ne sont pas bien définis, il existe un risque de dispersion des coûts et de perte d'efficacité par rapport à un marché unique.



### Exemples :

Une mairie passe un marché d'approvisionnement en denrées alimentaires pour son restaurant scolaire.

Il est recommandé d'allotir au minimum par type de famille :

Famille 1 : Fruits et légumes frais ;

Famille 2 : Viandes fraîches...

Il est également possible de détailler d'avantage les familles :

Lot 1 : Viande porcine fraîche

Lot 2 : Viande bovine fraîche

L'allotissement peut se faire par famille en fonction de la qualité attendue :

Lot 1 : Viande porcine fraîche - Conventionnel

Lot 2 : Viande porcine fraîche - Bio

Il est également possible d'allotir en fonction des quantités estimées, dans un souci de livraison à poids minimum et en fonction des activités des fournisseurs de viandes pressentis.

Il est important de noter que l'allotissement doit se faire en fonction des attentes et besoins de l'acheteur.

### VARIANTES ET PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES ÉVENTUELLES

Les termes « variante » et « prestation supplémentaire éventuelle » sont couramment utilisés dans les marchés publics pour permettre une certaine flexibilité dans la réalisation des projets.

#### Variante :

Une variante dans un marché public est une proposition alternative soumise par un candidat en plus de l'offre de base. Cette proposition alternative doit répondre aux besoins de base du marché, mais elle peut présenter des différences par rapport à l'offre principale. Les variantes sont généralement évaluées par l'acheteur qui passe le marché pour déterminer si elles offrent des avantages supplémentaires par rapport à l'offre de base.

**Les variantes sont interdites en procédure formalisée, sauf si l'avis de publicité mentionne le fait qu'elles sont autorisées.**

**Les variantes sont autorisées en MAPA, sauf si le DCE mentionne qu'elles sont interdites.**

### Prestation supplémentaire éventuelle :

Une PSE dans un marché public est une disposition qui permet à l'acheteur d'ajouter des prestations supplémentaires généralement pendant l'exécution du marché. Les PSE offrent une certaine flexibilité à l'acheteur, qui peut décider d'inclure ou non ces prestations supplémentaires en fonction de ses besoins futurs et de ses ressources disponibles.

**Il est obligatoirement précisé dans les documents de la consultation si la réponse aux PSE est obligatoire ou facultative pour les candidats**

Les variantes sont des propositions alternatives soumises par les candidats au moment de la soumission des offres, tandis que les PSE sont des dispositions permettant à l'acheteur de décider d'inclure des prestations supplémentaires.

## QUELQUES EXEMPLES DE CAS CONCRETS D'ACHATS EN RESTAURATION COLLECTIVE

### La gestion directe - Livraison de denrées

Une mairie décide de passer un marché de denrées alimentaires pour son restaurant scolaire.

<b>Montant total du marché</b>	350 000€ HT
<b>Type de marché</b>	L'accord cadre à bon de commande ou à marché subséquent est le plus adapté pour ces prestations : l'acheteur commande aux titulaires au fur et à mesure de l'apparition du besoin
<b>Allotissement</b>	Oui, compte tenu de la nature des prestations, l'allotissement est judicieux.
<b>Procédure</b>	Il s'agit d'un marché formalisé
<b>Publicité</b>	Publication au BOAMP et au JOUE obligatoire

### La livraison de repas en liaison froide ou chaude

Une mairie décide de passer un marché livraison de repas en liaison froide pour son restaurant scolaire et son EPAHD.

<b>Montant total du marché</b>	120 000€ HT
<b>Type de marché</b>	L'accord cadre à bon de commande est le plus adapté pour ces prestations : l'acheteur commande aux titulaires au fur et à mesure de l'apparition du besoin
<b>Allotissement</b>	Les 2 solutions sont possibles : 1/Ne pas allotir, pour n'avoir qu'un seul prestataire ; 2/Allotir en 2 lots (lot 1 - Restaurant scolaire et Lot 2 - EPAHD), afin d'avoir des candidats spécialisés pour chaque type de convives
<b>Procédure</b>	Il s'agit d'un marché en procédure adaptée
<b>Publicité</b>	Libre : demande de devis, consultation de catalogues...

### La gestion concédée

Une mairie décide de passer un marché de gestion concédée pour son restaurant scolaire.

<b>Montant total du marché</b>	800 000€ HT
<b>Type de marché</b>	L'accord cadre à bon de commande est le plus adapté pour ces prestations : l'acheteur commande aux titulaires au fur et à mesure de l'apparition du besoin.
<b>Allotissement</b>	L'allotissement n'est pas justifié dans ce cas précis
<b>Procédure</b>	Il s'agit d'un marché en procédure adaptée
<b>Publicité</b>	Publication au JOUE



## Les différentes étapes de la création d'un marché public de restauration collective

### EXPRESSION DU BESOIN

L'expression du besoin est cruciale. Elle définit les besoins de l'acheteur et assure la transparence dans le processus d'achat. Elle guide la rédaction de l'appel d'offres, l'évaluation des offres et l'attribution du marché. Une expression du besoin précise est essentielle pour des marchés publics réussis.

Voici les étapes à suivre pour définir l'expression du besoin :

#### • Identification des besoins :

- Analyse approfondie des besoins. Quels sont les biens, les services ou les travaux nécessaires pour réaliser un projet spécifique ?
- Impliquez les parties prenantes internes, les utilisateurs finaux pour obtenir une vision complète des besoins.

#### • Définition des spécifications techniques :

- Précisez les caractéristiques techniques des produits (à définir selon son plan alimentaire). Cela peut inclure des normes, des dimensions, des performances minimales, etc.
- Utilisez un langage technique clair, mais évitez de spécifier des marques.

#### • Évaluation des quantités et des délais :

- Déterminez la quantité exacte des biens ou des services nécessaires, ainsi que les délais de livraison ou d'exécution.
- Déterminez le degré de qualité attendue
- Soyez réaliste dans vos estimations pour éviter des retards ou des coûts supplémentaires.

L'expression du besoin doit être suffisamment détaillée pour permettre la rédaction d'un dossier de consultation des entreprises (DCE) permettant aux fournisseurs de proposer des solutions adaptées.

### SOURCING DES FOURNISSEURS OU PRESTATAIRES

Le sourcing est une technique par laquelle l'acheteur effectue des consultations, réalise des études de marché, sollicite des avis, informe les opérateurs économiques de son projet en amont d'un marché public. Le sourcing n'est pas une procédure de consultation : ce n'est pas un acte d'achat.

On peut distinguer 7 enjeux majeurs pour l'acheteur :

- Identifier les acteurs du marché fournisseurs, dont les nouveaux entrants ;
- Connaître la feuille de route des fournisseurs (renouvellement du matériel, des installations, innovations à venir...) ;
- Évaluer la capacité des fournisseurs à répondre au besoin et à l'allotissement ;
- Optimiser la concurrence ;
- Identifier les facteurs de coûts et le modèle économique des fournisseurs ;
- Adapter les éléments du marché (allotissement, critères...) ;
- Réduire les facteurs de risques identifiables (risque de marché infructueux, risque dans l'exécution des prestations...).

Pour consulter les fournisseurs potentiels et mieux définir ses besoins, l'acheteur dispose de deux possibilités : un sourcing ouvert et un sourcing restreint.

- **Le sourcing ouvert** : dans ce cas, l'acheteur annonce son projet de marché à tous les opérateurs économiques. L'annonce peut être réalisée sous la forme d'appels à idées, de sollicitation d'avis, d'avis de pré-information, de participation à des salons professionnels...
- **Le sourcing restreint** : l'acheteur va d'abord procéder à une prospection pour identifier de potentiels fournisseurs correspondant à ses besoins (cela peut passer par la création d'une liste d'entreprises ayant répondu à des marchés précédents, ou bien identifiées via des recherches sur Internet, ou encore grâce à une phase de sourcing ouvert en amont). En sourcing restreint, l'acheteur a déjà avancé sur sa définition des besoins, il a plus particulièrement besoin d'affiner son cahier des charges.

### L'organisation du sourcing

- **Choisir un panel d'entreprises**. Il est conseillé d'étendre cette phase de consultations à un large panel d'entreprises afin de ne pas exclure des entreprises qui pourraient répondre au besoin.
- **Élaborer un questionnaire afin de cadrer les échanges**. Les questions peuvent porter sur l'organisation de l'entreprise, les effectifs, le chiffre d'affaires, le périmètre d'activité, les coûts, les délais de production, les capacités techniques, etc.
- **À l'issue de la phase d'échanges**, les réponses à ce questionnaire pourront être exploitées par l'acheteur dans la phase de rédaction des pièces administratives et techniques de marché. Le but de ces questions est d'élaborer des pièces en cohérence avec la réalité du marché.
- **Limiter les échanges au questionnaire**. Les entreprises doivent bénéficier d'un niveau d'information égal afin de n'être ni avantagées, ni désavantagées durant cette phase de sourcing.
- **Limiter les échanges dans le temps**. Il est nécessaire de prévoir un temps imparti qui soit le même pour toutes les entreprises.
- **Orienter les échanges sur le besoin exprimé par l'acheteur**. Il est attendu de l'entreprise des réponses aux problématiques posées par l'acheteur concernant son besoin.

### RÉDACTION DES DOCUMENTS

La rédaction des pièces d'un marché public est une étape cruciale pour assurer le succès d'un achat. Elle nécessite une connaissance approfondie des réglementations en vigueur et une attention particulière aux principes de transparence et d'égalité de traitement. Une rédaction de qualité garantit que le processus d'acquisition se déroule de manière efficace, équitable et conforme aux meilleures pratiques.

Voici les pièces couramment incluses dans un marché public typique :

- **Règlement de consultation (RC)** : Ce document précise les modalités de soumission des offres, les critères de sélection, les délais, et les procédures à suivre pour soumettre une offre.
- **Cahier des clauses administratives particulières (CCAP)** : Il contient les dispositions administratives du marché, telles que les modalités de paiement, les pénalités en cas de non-respect des délais, les garanties à fournir, les modalités de résiliation du contrat, etc.
- **Cahier des charges (ou cahier des clauses techniques particulières - CCTP)** : Ce document décrit en détail les spécifications techniques et les exigences du marché. Il précise ce qui est attendu du titulaire en termes de produits ou de services à fournir.
- **Acte d'engagement** : C'est un document dans lequel le titulaire exprime formellement son engagement à exécuter le marché public aux conditions énoncées dans le cahier des charges et le CCAP.
- **Pièce financière** : Cette pièce prend soit la forme d'une décomposition du prix global et forfaitaire (DPGF) pour un marché à prix forfaitaire, soit la forme d'un bordereau des prix unitaires (BPU) pour un marché à prix unitaire. Un BPU est obligatoirement accompagné d'un Détail Quantitatif Estimatif (DQE) qui va permettre à l'acheteur d'évaluer le critère prix sur la base d'une commande type.
- **Cadre de réponse technique** : Ce document est destiné à faciliter la rédaction de l'offre technique par les entreprises en balisant les réponses à apporter selon une trame. En faisant correspondre les questions aux critères de sélection, il permet à l'acheteur de gagner du temps dans les opérations d'analyse.

### LA PUBLICATION ET LES RÉPONSES AUX QUESTIONS

Les marchés publics doivent être annoncés de manière officielle, généralement via un profil acheteur et/ou des journaux (BOAMP, JOUE), en fonction du seuil de publicité. Le profil acheteur est une plateforme électronique qui permet de matérialiser les processus d'achat public. La date limite pour soumettre les offres doit être clairement indiquée. L'acheteur doit répondre rapidement aux questions des fournisseurs en garantissant l'équité et la transparence. Les modifications éventuelles du marché doivent également être communiquées à tous les soumissionnaires pour maintenir l'équité.

## L'OUVERTURE DES P LIS, L'ANALYSE DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les offres sont ouvertes par l'acheteur et évaluées en fonction des critères préalablement définis.

Le marché est attribué au candidat dont l'offre s'est classée en première position.

- **Ouverture des plis** : Une fois la date limite de soumission des offres atteinte, les plis contenant les offres des soumissionnaires sont ouverts. Les informations de base telles que le nom des soumissionnaires, les dates et heures de soumission sont enregistrées.
- **Analyse des candidatures** : Après l'ouverture des plis, l'acheteur examine les candidatures des soumissionnaires pour s'assurer qu'elles sont complètes et conformes aux exigences énoncées dans le cahier des charges et le règlement de consultation. Les critères d'éligibilité tels que la capacité financière, la capacité technique sont évaluées. Les soumissionnaires qui ne remplissent pas les critères d'éligibilité peuvent être exclus à cette étape.
- **Analyse des offres** : Une fois les candidatures acceptées, l'acheteur procède à l'analyse des offres reçues. Les offres sont évaluées en fonction des critères de sélection spécifiés dans les documents d'appel d'offres, tels que le prix, la qualité, la conformité aux spécifications techniques, les délais de livraison, etc.

Exemples de critères de sélection :

- Le prix ;
- La qualité : échantillon, cadre de réponse technique, démarche qualité... ;
- Développement durable ; engagements RSE... ;
- Qualité de service...

## QUELS SONT LES DOCUMENTS À PRODUIRE POUR VOTRE MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE ?

### GESTION DIRECTE

DOCUMENTS OBLIGATOIRES	DOCUMENTS POUVANT ÊTRE AJOUTÉS
Règlement de consultation	Cadres de réponses techniques
Acte d'engagement	
CCAP	
CCTP	
BPU / DQE	

### LIVRAISON DE REPAS, GESTION CONCÉDÉE...

DOCUMENTS OBLIGATOIRES	DOCUMENTS POUVANT ÊTRE AJOUTÉS
Règlement de consultation	Liste du personnel à reprendre
Acte d'engagement	La répartition des charges d'exploitation entre l'acheteur et le titulaire
CCAP	Cadres de réponses techniques
CCTP	Attestation de visite
BPU / DQE	Cahier de grammages

**Conclusion** : vous savez désormais comment monter un appel d'offres pour votre restauration collective. Voyons maintenant quels sont les points de vigilance à prendre en compte et la réglementation auxquels les restaurants collectifs sont soumis.



Depuis 2018, la loi EGALim a initié des obligations à l'attention de la restauration collective publique et privée. Cette loi a été complétée par la loi Climat et Résilience et Agec (Loi anti gaspillage pour une économie circulaire). Nous allons détailler ensemble l'impact de ces lois sur la restauration collective.

### Les principales mesures

#### LA LOI EGALIM POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

- **Sur l'approvisionnement : atteindre depuis janvier 2022 un taux de 50% de produits durables et de qualité dont 20 % de produits bio (toutes familles de produits confondus)**
- **Prix équitables pour les agriculteurs** : L'objectif majeur est de garantir aux agriculteurs des prix équitables pour leurs produits, ce qui contribue à assurer leur viabilité économique.
- **Contrats transparents** : L'objectif est d'établir des contrats écrits et transparents entre les agriculteurs et les acheteurs, ce qui permet de clarifier les engagements et de réduire les litiges.
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : La loi vise à réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire en encourageant les pratiques responsables.
- **Meilleure information des consommateurs** : Les consommateurs doivent bénéficier d'une information claire sur l'origine des produits alimentaires et leurs caractéristiques.

#### LA LOI CLIMAT ET RÉILIENCE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

- **Sur l'approvisionnement : atteindre depuis le 1er janvier 2024 un taux de 60% de viandes durables et de qualité. Il s'agit des « viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche ». Pour les restaurants collectifs gérés par l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, le taux exigé est de 100 %.**
- **Réduction des émissions de gaz à effet de serre** : L'objectif principal est de réduire les émissions de gaz à effet de serre en France, conformément aux engagements internationaux, pour lutter contre le changement climatique.
- **Transition agricole et alimentaire** : La loi encourage une agriculture plus durable, notamment en favorisant l'agriculture biologique, la réduction de l'utilisation des pesticides et en promouvant une alimentation plus responsable.

#### LA LOI AGEC POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

- **Réduire le gaspillage alimentaire** : La loi vise à réduire le gaspillage alimentaire en encourageant la lutte contre le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation.
- **Promouvoir l'économie circulaire** : L'objectif principal de la loi est de favoriser une économie circulaire en encourageant la réutilisation, la réparation, le réemploi et le recyclage des produits, afin de réduire la production de déchets.
- **Interdire certains produits en plastique à usage unique** : La loi interdit progressivement les produits en plastique à usage unique tels que les couverts, les assiettes et les pailles en plastique, dans le but de réduire la pollution plastique.

### Qui est concerné ?

Tous les acteurs sont soumis à la loi EGALim :

#### RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

TYPE DE RESTAURANT	TYPE DE CONVIVES
RESTAURANTS SCOLAIRES	CRECHES, PRIMAIRES, SECONDAIRES, SUPÉRIEUR
SECTEUR MÉDICAL ET SOCIAL	HOPITAUX, CLINIQUES, EHPAD, ESAT...
RESTAURANTS ADMINISTRATIFS	ADULTES
ETABLISSEMENTS PÉNITENCIERS	ADULTES

#### RESTAURATION COLLECTIVE PRIVÉE

TYPE DE RESTAURANT	TYPE DE CONVIVES
TOUS LES RESTAURANTS, TOUS LES TYPES DE CONVIVES	

### QUELS ACHATS SONT CONCERNÉS ?

- Les marchés de fourniture, correspondant aux marchés d'achats de denrées alimentaires (gestion directe),
- Les marchés de prestations de service, correspondant à la livraison de repas fournis par des sociétés de restauration mais aussi les services associés (gestion concédée...)

**ATTENTION** : Quel que soit votre mode de gestion, vous êtes concerné par la loi EGALim. Si vous faites appel à une société de restauration, vous devez lui signifier qu'elle doit respecter les termes de la loi EGALim pour la production de vos repas.

## MODE DE CALCULS DES INDICATEURS EGALIM

Les repas doivent comporter au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion pour les cantines.

Les calculs s'effectuent avec les formules suivantes :

- **Taux de produits de qualité et durables** = Montant HT des achats de produits de qualité et durables / Montant HT total X 100
- **Taux de produits issus de l'agriculture biologique** = Montant HT des achats de produits issus de l'agriculture biologique / Montant HT total X 100

Pour un montant total de 150 000€ HT, nous avons 73 000€ HT de produits de qualité et durables, dont 25 000€ HT de produits issus de l'agriculture biologique.

Les taux sont donc :

- $73\,000 / 150\,000 \times 100 = 48,67\%$  de produits de qualité et durables
- $25\,000 / 150\,000 \times 100 = 16,66\%$  de produits issus de l'agriculture biologique

**ATTENTION** : Les produits issus de l'agriculture biologique sont des produits de qualité et durables ! C'est pourquoi le calcul du taux de produits biologiques se fait sur le montant total des dépenses de produits de qualité.

## Les 60% de viandes durables et de qualité

**Pour les viandes (bovines, porcines, ovines et de volailles), la liste de produits durables et de qualité entrant dans le décompte des 60% regroupe :**

### • Produits durables et de qualité sous SIQO ou labels

- Les produits issus de l'agriculture biologique,
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG),
- Les produits issus du commerce équitable. Le terme de commerce équitable est légalement encadré et reconnu par des labels, par exemple : Fairtrade/Max Havelaar, Fair for life, Agri éthique, Bio équitable en France...

### • Produits durables sous mentions valorisantes

- La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.
- Jusqu'au 31/12/2026, les produits issus d'exploitations ayant obtenu la certification environnementale de niveau 2 sont éligibles.

### • Pour les produits durables et de qualité n'ayant ni labels, ni SIQO, ni mention valorisante, il est possible de les comptabiliser dans 2 catégories

- **NOUVEAU** : Les produits performants en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs (voir les explications et la déclinaison concrète dans la partie suivante).
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

*A date, cette catégorie est difficilement utilisable pour la viande issue de ruminants, compte tenu des failles méthodologiques structurelles de l'analyse de cycle de vie (ACV), conçue à l'origine pour l'industrie et qui désavantage par construction toute production extensive de cycle long.*

*Ainsi, l'ACV offre une vision biaisée de l'impact des viandes d'herbivores car elle n'intègre pas les services écosystémiques*

*liés à l'élevage de ruminants. Ce dernier permet pourtant de maintenir les prairies, dont les nombreux effets positifs sur l'environnement (biodiversité, stockage du carbone, qualité de l'eau) font, eux, consensus et jouent un rôle clé dans la fertilité des sols, au cœur de toute activité agricole.*

*INTERBEV travaille sur une évolution de la méthodologie de l'affichage environnemental pour qu'il rende compte des réels atouts de l'élevage herbager extensif sur nos territoires.*



### La démarche Viandes de France

La démarche Viandes de France, qui entre dans sa 10<sup>ème</sup> année, est le résultat d'une dynamique collective associant l'ensemble des opérateurs des filières viandes, des éleveurs aux acteurs de la distribution. Pour les consommateurs, c'est une double garantie : la certitude de l'origine française de la viande et de sa parfaite traçabilité mais aussi la certitude que les conditions de production offrent un très haut niveau en termes sanitaire, environnemental, de respect du bien-être animal, ou encore d'alimentation animale.

Pour nos filières, c'est un atout économique majeur, mais également la reconnaissance de l'engagement de nos professionnels et de la qualité d'un réseau de filières structurées et d'interprofessions efficaces. C'est aussi la manifestation de l'attachement aux garanties sociales apportées aux salariés du secteur, qui sont parmi les plus élevées d'Europe. Acheter Viandes de France donne des garanties et participe concrètement à l'effort de redressement du pays et au maintien de la vitalité de tous nos territoires.

La garantie du cahier des charges Viandes de France, c'est la certitude de consommer des viandes issues d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.

C'est donc la certitude du respect :



- de démarches de traçabilité totale de la ferme jusqu'à l'étal
- de normes sanitaires françaises et européennes rigoureuses
- de contrôles officiels menés par les agents de la direction générale de l'Alimentation (DGAL)
- de la mise en œuvre des contrôles complémentaires par des organismes indépendants

**Attention dans le cadre d'appels d'offres publics, il est interdit d'exiger un approvisionnement français dans un cahier des charges. Néanmoins, l'acheteur a la possibilité de demander une viande issue d'animaux « Nés, élevés, abattus, transformés dans un même pays ». Il peut aussi exiger un approvisionnement « mono-origine » pour le lot.**

**Dans un appel d'offre privé, il est tout à fait possible et facile de s'appuyer sur les démarches Viandes de France dans son cahier des charges.**

### Les critères pour intégrer des viandes « EGAlim »

#### L'APPROVISIONNEMENT DIRECT

**Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité (mise à jour janvier 2024)**  
CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité est un outil d'accompagnement (pas de portée réglementaire) élaboré par les membres du Conseil national de la restauration collective (CNRC) pour permettre la mise en œuvre des obligations exigées par les lois dites « Egalim » et « Climat et Résilience ».

Dans le cadre de la parution du nouvel alinéa « Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de

développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture », le guide en propose une application :

#### Extrait du guide sur la notion d'approvisionnement direct :

« Dans ce contexte, afin que les acheteurs puissent s'approprier et mettre en œuvre la notion « d'approvisionnements directs » introduite par la loi climat et résilience, il est proposé l'approche suivante à titre d'illustration de ce que peut recouvrir ladite notion :

*Achat par un gestionnaire de restaurant collectif, le groupement d'achat auquel il appartient, la centrale d'achat à laquelle il adhère ou son prestataire, de produits agricoles listés à l'annexe I du règlement n°1308/2013 ou de produits issus de la pêche et de l'aquaculture listés à l'annexe I du règlement n°1379/2013 directement auprès du premier metteur en marché de ce produit, ou auprès du premier acheteur de ce produit.*

**Exemple : Pour le cas de la filière viande, l'éleveur, ou le groupement auquel il adhère, vend un animal à un intermédiaire, qui peut être un abatteur, un industriel ou un transformateur, afin que la viande (produit mis en marché) soit livrée au restaurant collectif, avec un possible passage logistique en prestation. »**

#### Extrait du guide sur la qualification du produit dans cette catégorie :

« Cette catégorie s'appuie sur deux critères de choix de l'offre. Elle ne relève donc pas d'un label, d'une mention valorisante, d'une certification ou de tout autre signe de qualité. Ces critères sont cumulatifs, c'est-à-dire qu'ils doivent être tous les deux présents parmi les critères de sélection. »

« Point de vigilance ! Quelle que soit la méthode utilisée, l'acheteur doit prendre en compte les réels impacts environnementaux qui peuvent varier selon le type de produit. Par exemple, utiliser uniquement les éléments relatifs au transport, alors que la performance environnementale du produit repose sur ses modalités de production, peut être interprété comme un détournement des considérations environnementales pour faire du « localisme ». A contrario, seuls les éléments réellement vérifiables de manière objective et qui n'impliquent, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable pour y répondre, doivent être interrogés. »

Pour retrouver l'ensemble du guide :

[Marchés publics pour la restauration collective : deux guides pratiques pour un approvisionnement durable et de qualité | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire](https://agriculture.gouv.fr/marches-publics-pour-la-restauration-collective-deux-guides-pratiques-pour-un-approvisionnement)  
<https://agriculture.gouv.fr/marches-publics-pour-la-restauration-collective-deux-guides-pratiques-pour-un-approvisionnement>

#### PROPOSITION D'APPLICATION DE L'ALINÉA PAR INTERBEV

**« Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture »**

Cette catégorie s'appuie sur deux critères de choix de l'offre. Elle ne relève donc pas d'un label, d'une mention valorisante, d'une certification ou de tout autre signe de qualité. **Ces critères sont cumulatifs, c'est-à-dire qu'ils doivent être tous les deux présents parmi les critères de sélection.**

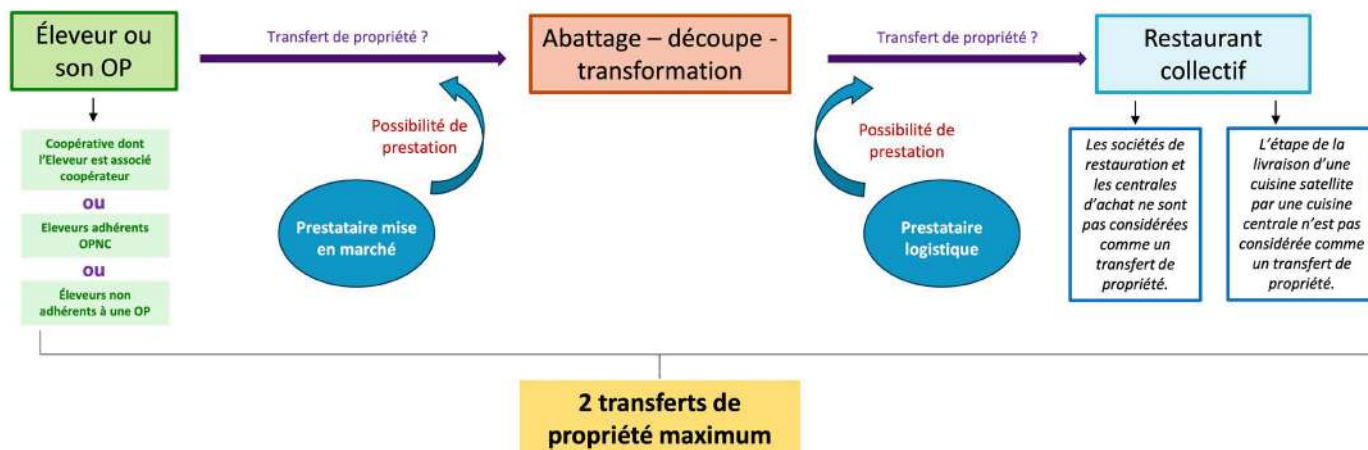
Le cumul de ces deux critères (approvisionnement direct + environnement) est un moyen pour intégrer de la Viande Française en restauration collective.

## Concernant l'approvisionnement direct :

→ L'analyse par INTERBEV :

« Pour le cas de la filière viande, l'éleveur ou le groupement auquel il adhère vend un animal à un intermédiaire (qui peut être un abatteur, un industriel ou un transformateur), afin que la viande soit livrée au restaurant collectif, avec un possible passage logistique en prestation. »

- L'approvisionnement direct s'entend comme un intermédiaire maximum avec transfert de propriété (par exemple, l'abatteur, l'industriel ou le transformateur). La mise en marché des animaux vifs ou la logistique aval, si elles sont nécessaires, doivent être réalisées en prestation pour rentrer dans ce cadre.
- L'analyse des étapes d'approvisionnement direct est réalisée sur la notion de **transfert de propriété** => Soit : 2 transferts de propriété maximum



## Concernant la performance du produit en matière de protection de l'environnement

→ L'analyse par INTERBEV :

**Point de précaution :** utiliser uniquement les éléments relatifs au transport, alors que la performance environnementale du produit repose sur ses modalités de production, peut être interprété comme un détournement des considérations environnementales pour faire du « localisme ». Dans ce cadre il convient de retenir des éléments de performance environnementale à la fois au niveau de l'élevage et au niveau de l'abattage/transport/transformation pour être en conformité avec le code la commande publique (au moins un de chaque catégorie).

Interbev recommande de cumuler a minima 2 résultats :



L'objectif est de démontrer un modèle vertueux pour la protection de l'environnement. Dans ce cadre, deux possibilités peuvent être mise en œuvre :

- Utilisation des données nationales applicables à l'ensemble de la filière VBF / VVF et mesurables (présentées ci-dessous)
- Utilisation de données internes et spécifiques à un modèle d'approvisionnement

Pour la filière VBF/VVF, voici les éléments considérés comme vérifiables et objectifs qui peuvent être retenus pour qualifier un produit comme « performant en matière de protection de l'environnement » :

### Performance environnementale au niveau « élevage » :

Pour le bovin :

Le modèle d'élevage bovin autonome et herbager est vertueux pour la protection de l'environnement car il maintient des prairies

- Part d'herbe et de fourrages dans la ration alimentaire des bovins
- **78% en moyenne pour les bovins de races à viande en France (source IDELE 2021)**
- **49% pour les bovins lait et mixtes en France (source IDELE 2021)**
- Autonomie alimentaire moyenne des élevages bovins (ayant réalisé un CAP2ER) :
- **83% pour tous les bovins en France (source CAP2ER)**
- **88% pour les bovins viande en France (source CAP2ER)**

Pour le veau :

- Mise en œuvre d'actions de réduction des consommations énergétiques
- Mise en œuvre d'actions pour réduire les usages d'antibiotiques

### Performance environnementale au niveau « abattage/transformation/transport » :

- Contractualisation avec des éleveurs pour favoriser un lien avec les territoires et une juste rémunération (participant à l'optimisation de démarches environnementales sur l'exploitation)
- Distances entre différentes étapes du circuit
- Livraison des produits :
- **Plans annuels de formation des chauffeurs à l'écoconduite**
- **Utilisation d'une flotte de véhicules respectueuse de l'environnement ou transport alternatif**



- Actions pour réduire la consommation d'eau, d'énergie et traiter les effluents
- Entreprise engagée ISO 14001

**Rappel juridique :** pour évaluer les critères de notation, l'acheteur sous sa responsabilité s'appuie sur des caractéristiques non discriminatoires et vérifiables de manière objective. Pour l'utilisation de l'alinéa « approvisionnement direct » de la loi Climat, il sera demandé à l'acheteur de justifier de la performance environnementale du produit sans notion comparative mieux disante.

Consulter la vidéo explicative ici : [www.viandes-rhd.fr](http://www.viandes-rhd.fr)

## LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

### Label Rouge, IGP, AOP

Les viandes Label Rouge sont produites en France, avec une garantie de qualité supérieure (assurée par la réalisation régulière d'analyses sensorielles et de tests organoleptiques) alors que les IGP (Indications Géographiques Protégées) et les AOP (Appellations d'Origine Protégées) garantissent l'origine, la tradition et le terroir des matières premières. Les filières Label Rouge, IGP et AOP participent au maintien d'une agriculture de proximité et à la structuration des territoires. Ce sont des productions durables, traditionnelles, respectueuses de l'environnement, de la biodiversité, du bien-être animal, avec des exploitations intégrées dans les territoires ruraux.

Les cahiers des charges Label Rouge prévoient des races adaptées à leur territoire d'élevage, une alimentation des animaux (bovins, ovins et veaux), sans OGM et sans huile de palme. Pour les gros bovins, un minimum de 80% d'autonomie alimentaire est exigé. La maturation des viandes des bovins fait également partie des critères (10 jours sur carcasse, 13 jours sous vide).

On compte 15000 éleveurs de bovins et 3500 éleveurs d'agneaux; localisés dans les principales régions d'élevage en France.

(sources: FIL Rouge/ INAO)



### La viande BIO

La viande Bio est issue d'animaux élevés et nourris conformément au cahier des charges du signe officiel de qualité « Agriculture Biologique ». Ce mode de production apporte des garanties en termes de pratiques environnementales et de bien-être des animaux.

Le cahier des charges garantit l'alimentation Bio des animaux, l'accès des animaux à l'extérieur autant que possible, l'autonomie alimentaire avec des céréales et fourrages Bio produites sur l'exploitation (ou par les fermes bios alentour), le respect du cercle vertueux de la nature. Les produits chimiques de synthèse et les OGM ne sont pas autorisés. Les médecines douces à base de plantes ou l'homéopathie sont utilisées en priorité pour la prévention et le soin des animaux.

En 2023, on compte 6 635 élevages de vaches allaitantes (225 014 vaches allaitantes) et 4 990 élevages de vaches laitières (292 521 vaches laitières), et 2 774 élevages de brebis viandes.

(source Agence Bio)

**Les viandes LR, IGP, AOP et Bio font l'objet d'une certification officielle garantit par l'Etat. A ce titre, les critères définis dans les cahiers des charges sont contrôlés par des organismes de contrôle indépendants.**



### HVE

La certification HVE met en avant des bonnes pratiques de l'élevage bovin :

- Des systèmes peu consommateurs en intrants chimiques, engrais azotés et phytosanitaires,
- La valorisation des prairies permanentes et des systèmes autonomes,
- Le respect de la réglementation nitrates et l'effort de mise aux normes des exploitations,
- Le maintien des éléments du paysage et le respect de la biodiversité.

A noter que peu d'exploitations bovines et ovines sont pour le moment certifiées HVE. Ceci s'explique par le manque de débouchés contractualisés à date sur ce label, qui permettrait de garantir des débouchés suffisants aux éleveurs concernés et d'assurer la valorisation du coût de la certification.



## LES AUTRES CRITÈRES UTILISABLES POUR ACHETER DE LA VIANDE FRANÇAISE

- **La race de l'animal :** Elle peut être demandée dans les spécifications techniques, pour les races à gros effectifs et très répandues géographiquement (Charolaise, Limousine, Normande, Blonde d'Aquitaine, Prim'Holstein...)
- **La durée de maturation :** Elle peut être demandée dans les spécifications techniques car elle est facilement contrôlable sur des approvisionnements français. Par exemple : lot 1 : viande à cuisson rapide : les viandes auront une durée de maturation d'au moins 7 jours après abattage. Le fournisseur apportera comme preuve lors de chaque livraison, les dates d'abattage correspondant aux viandes livrées.
- **Le délai de réapprovisionnement :** Présente un intérêt sur la distance d'implantation du fournisseur vis-à-vis de la collectivité (réactivité logistique et limitation du gaspillage).

**Exemple :** en cas de commande insuffisante, le fournisseur s'engage à réapprovisionner le complément dans un délai de 48h.

- **La contractualisation :** La juste rémunération des éleveurs est au cœur des engagements de la filière bétail et viande. Sa matérialisation passe par l'existence d'un contrat permettant de garantir une meilleure rémunération pour un éleveur au travers de l'utilisation d'un indicateur de coût de production dans la fixation du prix. A noter que l'interprofession a élaboré des indicateurs de coût de production de référence, disponibles en libre accès sur le site de l'IDELE (<https://idele.fr/detail-dossier/indicateurs-de-referance-pour-la-contractualisation>). Le cadre de la loi Egalim 2 prévoit une contractualisation obligatoire entre les éleveurs et les premiers acheteurs.

La question se pose donc pour les acheteurs publics : Comment intégrer une meilleure rémunération pour les éleveurs dans la rédaction du cahier des charges ? et comment cela se matérialise-t-il ?

**La mention « meilleure rémunération éleveur » peut être indiquée au règlement de consultation comme critère de notation pour le jugement des offres.**

Il est essentiel de prendre en compte dans la notation des offres le critère de « meilleure rémunération éleveur ». L'évaluation de ce critère « meilleure rémunération » étant difficile entre 2 offres, il convient d'appliquer des points si un contrat a bien été signé entre le(s) producteur(s) et l'opérateur, et pas de point si ce critère n'est pas respecté. Il est également possible de demander des critères supplémentaires justifiant d'une juste rémunération au travers de la prise en compte des coûts de production (attestation de conformité d'un tiers).



La viande reste un produit cher, qui représente parfois jusqu'à plus de 50% du coût denrées d'un repas. Les acheteurs en restauration de collectivités ont à leur disposition plusieurs leviers et moyens pour essayer de mieux maîtriser leurs achats en la matière, sans pour autant rogner sur la qualité gustative du produit.

#### ACHETER UN ENSEMBLE DE MUSCLES

Une meilleure maîtrise des prix d'achat des viandes tout en préservant la qualité gustative du produit consiste à porter les exigences en priorité sur les **critères qui font la qualité de la viande** au sens de qualité gustative (cf. parties précédentes sur les critères qui font la qualité de la viande) dans la limite d'un budget donné. Cela n'empêche pas de demander des critères supplémentaires, mais si ceux-ci n'impacteront plutôt pas la qualité gustative du produit ils risqueront d'impacter de façon non négligeable le prix de la viande.

Ainsi, pour obtenir une qualité gustative donnée, nul n'est besoin de se focaliser sur un muscle donné, puisque, sauf dans des cas particuliers pour lesquels les muscles ont une présentation très caractéristique (entrecôte, faux-filet...), une carcasse fournit différents muscles **regroupables** en qualités semblables. Par exemple en référence aux fiches techniques Interbev pour les morceaux à cuisson rapide, on va trouver 3 catégories de muscles différentes : **économique**, **standard** ou **qualitatif**. Ainsi, la démarche va consister à commander non pas un muscle donné mais **un ensemble de muscles** caractérisés par une même qualité gustative. Ainsi, par exemple en demandant une qualité donnée et non pas un muscle, le client restaurateur va laisser à son fournisseur la liberté de proposer les muscles qu'il a à sa disposition dans la limite du budget et de la qualité fixés. Cette demande ainsi formulée, moins ciblée, va moins faire pression sur le marché de la viande et ainsi au moins sur le principe, réduire la pression sur les prix de la viande. L'exemple a ici été pris sur de la viande à cuisson rapide, mais cette approche qui consiste à commander une qualité de plat de viande au lieu d'un muscle, peut tout à fait s'étendre à la cuisson lente.

#### TENDRE VERS L'ÉQUILIBRE MATIÈRE

**Acheter des animaux ou muscles à l'équilibre a pour objectif de favoriser une meilleure valorisation de l'ensemble de l'animal permettant une juste rémunération des producteurs.**

La problématique de la valorisation des muscles d'une carcasse en bovin est une question prégnante qui unit l'ensemble des acteurs de la filière. L'équilibre dans les ventes de muscles est la garantie d'une valorisation optimale pour les éleveurs et abatteurs ; ainsi qu'un défi à relever pour le secteur de la restauration collective, consommateur de muscles similaires et principalement issus de l'avant. Dans ce cadre, Interbev a identifié deux niveaux d'achat permettant de rétablir l'équilibre et favoriser l'émergence d'une montée en gamme.

➤ **Valorisation des muscles à l'équilibre** : La notion de valorisation des muscles à l'équilibre sous-tend de proposer des menus équilibrés comprenant autant de recettes à base de muscles d'arrière que de muscles d'avant. L'acheteur définit le besoin de poids nécessaire pour réaliser un service, et propose soit deux menus du type sauté et rôti le même jour, soit deux menus du type sauté et rôti à plusieurs jours d'intervalle.

Exemple : 2500 repas / jours = 120g x 2500 convives = 300kg nécessaires = 150kg de sautés et 150kg de rôtis

➤ **Valorisation carcasses entières (dit bêtes à l'équilibre)** : La notion d'achat de bêtes à l'équilibre équivaut à la valorisation totale en cuisine des muscles disponibles sur une carcasse hors produits tripiers. L'acheteur définit en amont le potentiel de son établissement en termes de capacité à varier les muscles et de poids nécessaire pour un service afin de déterminer le nombre d'animaux à abattre.

Exemple : 2500 repas / jours = 120g x 2500 convives = 300kg nécessaires = 1 carcasse poids moyen 350kg = 1 bovin à abattre

**Le simulateur d'achat développé par INTERBEV est disponible :**  
<https://www.viandes-rhd.fr/outils-achats-des-viandes/les-impactometres/>

#### L'ACHAT À CONTRE SAISON

L'achat à contre saison peut également constituer un moyen pour mieux maîtriser ses prix. Effectivement certains muscles, des muscles à cuisson rapide comme des muscles à cuisson lente, voient leur prix fluctuer le long de l'année en suivant une certaine saisonnalité. L'idée est de réaliser ses achats lorsque les prix sont les plus intéressants pour l'acheteur.

#### L'UTILISATION DE COTATIONS ET LA RÉVISION DES PRIX

Un dernier élément de maîtrise des prix est de s'appuyer sur les **cotations** et de recourir aux prix révisibles (compte tenu de la nature des produits concernés). La révision s'effectue soit sur la base d'une formule de révision, soit sur la base des prix réellement constatés sur les marchés (cotations, cours ou mercuriales).

On peut noter de nombreux avantages à la révision des prix : améliorer la mise en concurrence, limiter les litiges avec les fournisseurs, bénéficier de révisions à la baisse lorsque les cours le permettent.

L'utilisation d'un indice pour ajuster les prix dans les marchés publics permet de maintenir l'équité entre les parties lorsque des fluctuations économiques surviennent.

Cela protège les fournisseurs contre les pertes dues à l'inflation tout en permettant aux acheteurs de budgétiser de manière plus prévisible.

Il est essentiel que les contrats soient bien rédigés et que les indices et les mécanismes d'ajustement soient clairement définis.

#### Formule de révision la plus utilisée pour les marchés de viande :

$$P_n = P_o \times (I_n / I_o)$$

Dans laquelle :

$P_n$  = prix révisé

$P_o$  = prix unitaire HT initial du marché

$I_n$  = Valeur de l'indice connu au mois de révision des prix

$I_o$  = Valeur de l'Indice connu au mois zéro

*Exemple : J'achète de l'émincé de bœuf au prix de 11,50 € HT le Kg. La valeur initiale de l'indice était de 107,57.*

*Le nouvel indice est 110,89.*

*Le calcul va donc être : 11,50 X (110,89/107,57) = 11,85*

*Le nouveau tarif au kilo est fixé, après révision, à 11,85 € HT.*

#### Révision sur base des cotations :

La révision intervient, selon les recommandations gouvernementales, mensuellement pour les viandes. L'indice le plus couramment utilisé est l'indice RNM, et plus précisément une des 2 cotations suivantes :

➤ **La cotation muscle** correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant, plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est censée suivre ;

➤ **La cotation carcasse**, moins précise par rapport au cours véritable du produit mais dont la variation du prix sur l'année est moins importante.

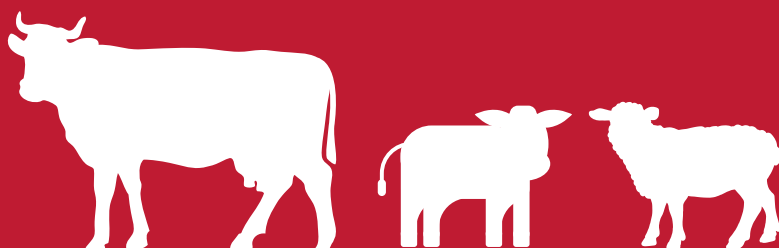
La cotation muscle différera pour chaque produit, tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits.

Le RNM propose un regroupement de références de prix de denrées alimentaires adapté aux services de la restauration collective. Ce regroupement, sous forme de messages, est appelé « panier restauration collective ». Pour les viandes de gros, il est diffusé tous les lundis.

Chaque message contient des références de prix par produit, précisé par espèce, catégorie...Elles constituent des moyennes de prix hors taxe au stade de gros sur la période considérée. Chaque message contient également les variations de prix en pourcentage par rapport à la semaine ou au mois précédent.



# LES FILÈRES VIANDES



# LES FILIÈRES VIANDES



1

## PRÉSENTATION DES FILIÈRES EN FRANCE



### LA FILIÈRE BOVINE

Le cheptel bovin français dénombre, en 2020, 17,7 millions de têtes (SPIE-BDNI, Idele, 2021), qui appartiennent à différentes races. On trouve en France plus de 40 races bovines, regroupées en trois grandes familles selon la production pour laquelle elles sont élevées et sélectionnées :

- les races laitières pour la production de lait ;
- les races à viande ou allaitantes pour la production de veaux sevrés et donc de viande ;
- les races mixtes pour la production de lait et de viande.

#### Les élevages laitiers

Les élevages laitiers possèdent des animaux de races laitières (Prim'Holstein) et/ou de races mixtes (Normande, Montbéliarde, Abondance ou encore Brune). Historiquement, ces races mixtes étaient sélectionnées sur une double aptitude lait et viande, d'où le qualificatif de mixte. Aujourd'hui, la sélection de ces races est davantage orientée vers la production laitière, avec des performances de production à peine inférieures à celles des races laitières spécialisées. Ces races ont cependant conservé une certaine aptitude à la production de viande, mais on observe une diminution de leur part dans les troupeaux laitiers.

#### ORGANISATION DU SYSTÈME D'ÉLEVAGE LAITIER

La sélection des vaches laitières repose en première intention sur la production laitière. Une vache laitière produit en moyenne environ 6900 L de lait par lactation (durée environ 10 mois) (GEB, Idele, 2021). Afin de produire du lait, la vache laitière doit vêler et produit donc un veau par an environ.

Bien qu'elles ne soient pas élevées dans cet objectif, les vaches laitières dont la carrière est terminée (en moyenne au bout de 2 à 3 lactations (Idele, 2020)) représentent une part non négligeable de la production française de viande.

#### Les élevages allaitants

Les races allaitantes, comme la Charolaise, la Limousine, la Blonde d'Aquitaine ou la Rouge des Prés, sont sélectionnées sur leur aptitude à produire de la viande. Leur potentiel laitier, évidemment beaucoup plus modeste qu'en races laitières, n'est destiné qu'à la croissance du veau pendant les premiers mois de sa vie. Une vache allaitante produit chaque année environ un veau en vue du renouvellement du troupeau ou de la production de viande (veau, jeunes bovins, bœufs, génisses ou vaches). Les vaches sont gardées 6 à 7 années en moyenne. Les animaux de race allaitante présentent un poids de carcasse supérieur à celui des animaux du cheptel laitier (416 kg en moyenne pour une vache allaitante contre 315 kg pour une vache laitière en 2019, d'après le GEB, Idele).

Parmi les races allaitantes, sont distinguées les races rustiques, comme l'Aubrac, la Salers ou la Gasconne. Ces races, longtemps sélectionnées sur leur aptitude au travail ou sur leur production laitière en milieu difficile (altitude, froid), permettent de produire

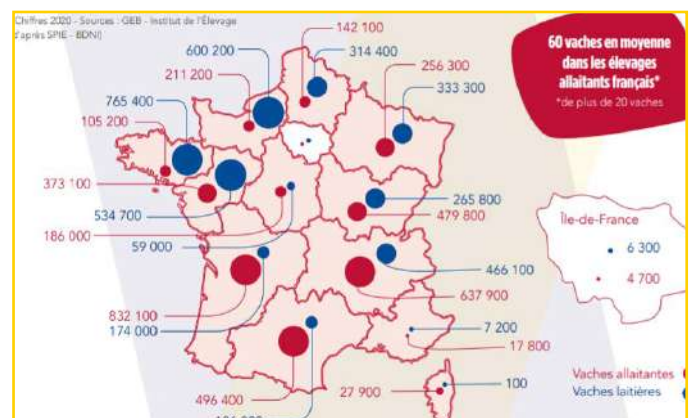


des veaux et de la viande dans un environnement plus pauvre en ressources. Réglementairement<sup>1</sup>, les animaux croisés dont au moins l'un des parents est de race allaitante sont également considérés comme race à viande.

En 2020, la France comptait environ 3,75 millions de vaches allaitantes, soit 21,2 % du cheptel national bovin. Elle se trouve au 1er rang européen avec 37% du cheptel de vaches allaitantes européen (SPIE-BDNI, Idele, 2021).

#### Répartition géographique des vaches allaitantes et laitières

En 2020, les éleveurs français étaient au nombre de 138 100 (SPIE-BDNI, Idele, 2021). En moyenne, une exploitation française détient 67 vaches en 2019. Le Grand Ouest (Bretagne, Normandie, Pays de la Loire) concentre la majorité du troupeau laitier français tandis les troupeaux allaitants sont surtout présents en Nouvelle-Aquitaine, Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes, dans les berceaux d'origine de ces différentes races.



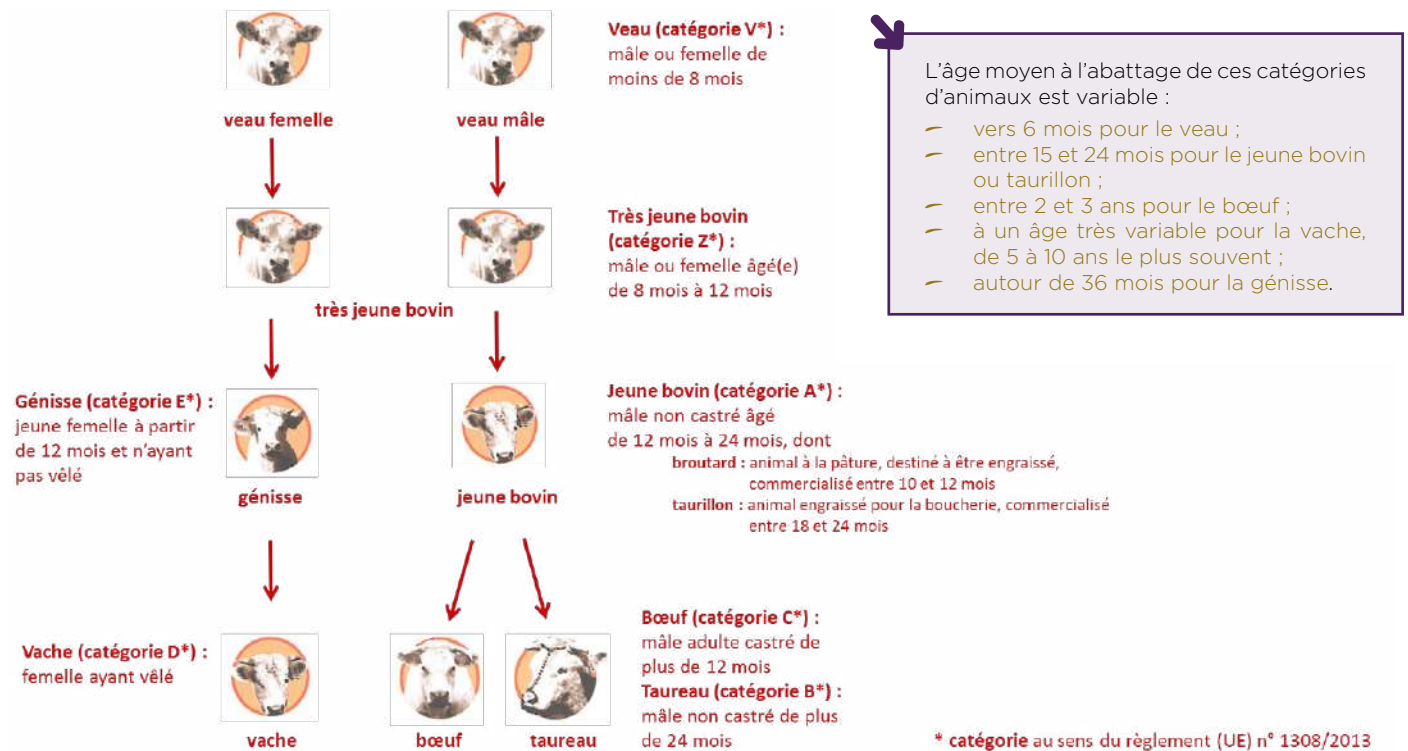
Répartition géographique des vaches allaitantes et laitières en France (Interbev 2021)

<sup>1</sup> Arrêté du 19 décembre 2012 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité de la viande bovine.



## Les différentes catégories de bovins

Qu'elle soit issue de races allaitantes ou de races laitières, la viande bovine produite en France provient de différentes catégories d'animaux, mâles ou femelles, plus ou moins âgés, à savoir : les veaux (produit et filière présentés plus loin), les jeunes bovins, les bœufs, les génisses et les vaches. La catégorie des taureaux n'est pas abordée ici, car ce sont des animaux dont la vocation est la reproduction au stade de l'élevage et non pas la production de viande.



Les différentes catégories de bovins (règlement (UE) n° 1308/2013)

## L'alimentation des gros bovins, essentiellement à base d'herbe et de fourrages

### L'HERBE ET LES FOURRAGES

En France, la majeure partie de la ration alimentaire des bovins provient de fourrages. Il en existe de plusieurs types, qui se distinguent par leur mode de conservation :

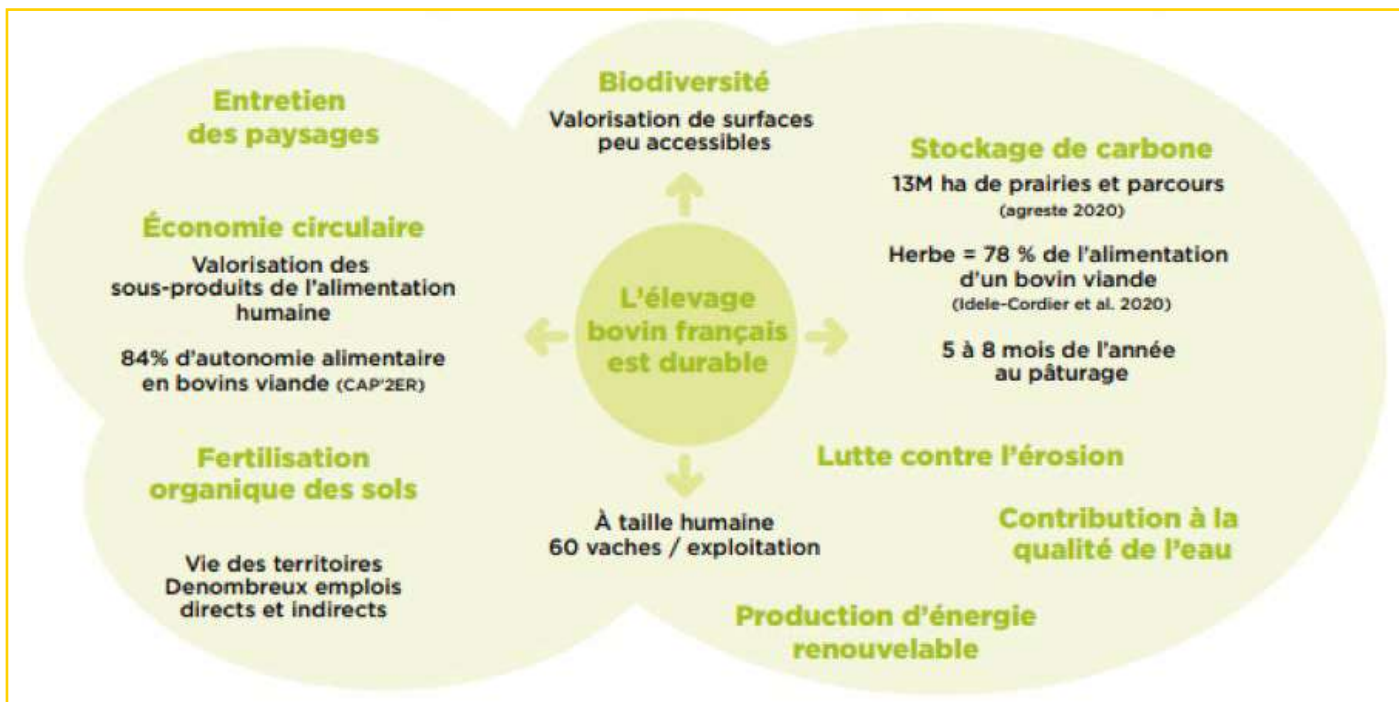
- les fourrages verts directement pâturés par les animaux pendant la belle saison : herbe, luzerne, colza, ... ;
- les fourrages récoltés et conservés pour une consommation pendant l'hiver, parmi lesquels :
  - les fourrages secs (le foin), ou encore la paille ;
  - les fourrages ensilés (maïs, herbe...);
  - les fourrages plus ou moins séchés (enrubannage d'herbe ou de légumineuses). C'est un produit intermédiaire entre un foin et un ensilage.



L'herbe constitue en France en moyenne 60 % de la ration des bovins, cette part variant selon les saisons et les régions en fonction des conditions de sol et de climat. Dans les régions herbagères où l'herbe pousse bien toute l'année, cette part monte à 80 - 90%. Les herbivores pâturent en France, 13 millions d'hectares de prairies permanentes et 2,5 millions d'hectares de parcours de montagne qui sont autant de paysages changeants mais aussi des zones de grand intérêt écologique, économique et social.

En France, les ruminants sont majoritairement élevés dans des systèmes soit mixtes (cultures et prairies) soit herbagers (prairies). Ces systèmes permettent de nourrir les animaux quasiment entièrement avec les fourrages et céréales de l'exploitation.

Le modèle d'élevage français est donc intrinsèquement lié aux territoires et préserve les prairies.



## ≡ Les compléments alimentaires

Les fourrages ne couvrent pas toujours tous les besoins des bovins. L'éleveur, va régulièrement adapter la ration qu'il leur distribue. En particulier, il va la compléter avec des aliments concentrés, d'origine végétale et minérale. Une grande partie des compléments de nature végétale est produite sur l'exploitation, notamment les céréales.

Un complément protéique est apporté par les tourteaux, obtenus à partir des graines de plantes oléagineuses comme le soja, le lin, le tournesol ou encore le colza. Un complément énergétique est apporté par des céréales ou d'autres végétaux tels que les betteraves sous forme de pulpe.

## L'EAU

Enfin, un bovin adulte, peut consommer jusqu'à 100 litres d'eau par jour, suivant la nature de sa ration, la saison et le type de production. A noter : 50 litres d'eau = c'est en France la quantité d'eau « réelle » utilisée en élevage pour produire 1kg de viande bovine et non pas 15000 litres qui incluent l'eau de pluie tombant sur les prairies et cultures destinées à nourrir les troupeaux.









## LA FILIÈRE VEAU

Le veau, mâle ou femelle, est le petit de la vache. C'est un animal jeune, qui est élevé soit pour renouveler le troupeau, soit pour sa viande. La viande de veau est issue d'animaux engraisés, et abattus avant l'âge de 8 mois. Élevé jusqu'à 5 ou 6 mois en France, parfois jusqu'à 8 mois dans d'autres pays européens, le veau donne une viande appréciée pour sa tendreté et sa couleur claire. Véritable spécialité traditionnelle, la viande de veau est produite et consommée quasi exclusivement en Europe, en France, en Italie et aux Pays-Bas.

### Les modes d'élevage du veau en France

En France, cohabitent 2 modes d'élevage des veaux :

— **Les veaux sous signe de qualité** : Label Rouge, IGP, Bio. Ils représentent environ 5 % de la production française. Issus d'animaux spécialisés dans la production de viande, les « races à viande », les veaux tètent le lait de leur mère jusqu'au sevrage. C'est la production dite de "veaux sous la mère" : ces veaux sont élevés dans leur exploitation de naissance et nourris au lait maternel. Ce mode d'élevage traditionnel est particulièrement présent dans le Sud-Ouest de la France (Aquitaine, Limousin, Midi-Pyrénées).

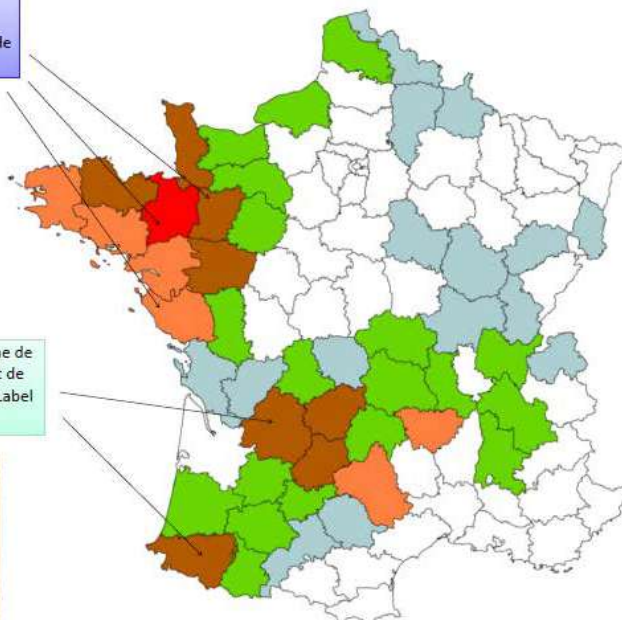
— **Les veaux de boucherie** : dans les exploitations laitières, les veaux femelles sont conservés pour le renouvellement du troupeau. Les veaux mâles, eux, sont élevés par des éleveurs spécialisés qui les accueillent environ 2 semaines après leur naissance : ils les nourrissent, les élèvent et en prennent soin dans des étables adaptées, jusqu'à leur abattage vers 5/6mois, quand ils pèsent environ 250 kilos.

## En France, les élevages de veaux de boucherie sont surtout situés dans les grands bassins laitiers

Grand Ouest (Bretagne, Normandie, Pays de la Loire) : zone majoritaire (50% de la production nationale) de production de veaux de boucherie en atelier spécialisé.



Nouvelle Aquitaine et Occitanie : zone de production de veaux de boucherie et de veaux sous la mère (4 200 éleveurs Label Rouge pour 150 000 veaux/an).



### Chiffres clés France

2 200 exploitations de veaux de boucherie

2ème pays producteur en Europe

1,1 million de veaux de boucherie

Production estimée : 180 000 Téc

Consommation estimée : 210 000 Téc  
Soit 3,3 Kg/hab/an

1,1 Milliards d'€ de CA estimé  
(base 6,00 €/kg carcasse)

1 éleveur de veau génère l'équivalent  
de 6 ETP (source INTERBEV)

En têtes



Source : Institut de l'Élevage 2021



## ≡ L'alimentation des veaux

### CAS DES VEAUX DE BOUCHERIE

Juste après leur naissance, les veaux boivent le colostrum, c'est-à-dire le premier lait de la vache riche en anticorps maternels. Une fois arrivés dans des élevages spécialisés, ils reçoivent une alimentation appropriée à leur âge : le premier mois, leur alimentation est essentiellement lactée. Pour répondre à leurs besoins physiologiques naturels de ruminants, un mélange de céréales et de paille est rapidement introduit dans leur ration. Les veaux ont de l'eau à disposition, le nombre de repas et les quantités sont adaptés en fonction des besoins de chacun.

Cas des veaux sous signe de qualité: Ils boivent aussi le colostrum après leur naissance. Par la suite, ils têtent leurs mères 2 fois par jour. Suivant le type de production (différents labels ou Bio), la ration peut contenir une part plus ou moins importante de céréales et de fourrages.



Veau élevé en élevage spécialisé



Veau sous la mère



### ALIMENTATION COMMUNE À TOUS LES MODES D'ÉLEVAGE DE VEAU

Quel que soit le type de veau, à partir de 2 semaines, les veaux doivent avoir accès à de l'eau potable fraîche en quantité suffisante et leur alimentation lactée est complétée progressivement des fourrages apportant les fibres végétales dont l'animal a besoin. Cela permet de tenir compte de l'évolution physiologique de leur système digestif, comme le demande la réglementation. L'alimentation doit par ailleurs être suffisamment riche en fer car c'est un élément nécessaire à la bonne santé des animaux, mais pas trop non plus de façon à préserver la couleur claire de la viande.





## LA FILIÈRE OVINE

### Les différents types d'animaux

Avec plus de 58 races répertoriées, la France a l'une des productions ovines les plus diversifiées en Europe en termes de régions et de types de production.

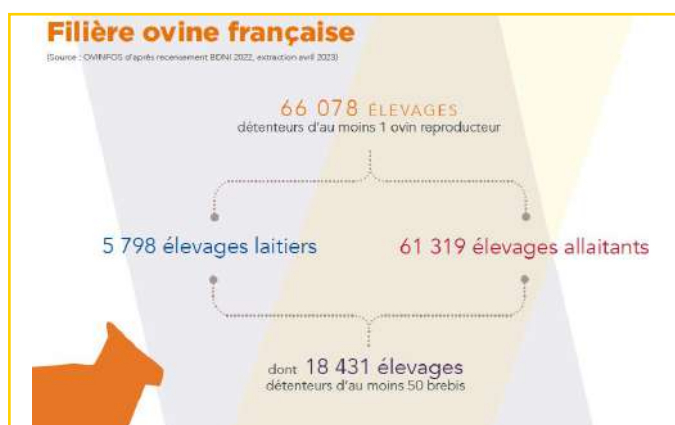
Les moutons sont élevés partout en France, soit en grands troupeaux de plusieurs centaines de brebis, soit en conduites plus réduites, en complément d'autres productions. Cette présence des ovins est très souvent justifiée par la nécessité d'utiliser les parcelles et les ressources fourragères les plus pauvres ou seulement valorisables en prairies. Ainsi **80% de la production ovine** est réalisée dans des zones sèches, défavorisées ou encore de montagne et de haute montagne, apportant de nombreux services environnementaux en matière de régulation écologique, d'entretien des paysages et de la biodiversité, de prévention des risques et d'aménagement du territoire.

La famille des ovins est constituée de différents animaux :

- **Agneau** : mâle ou femelle de moins de 12 mois destiné à être abattu pour la boucherie.
- **Agnelle** : femelle de moins de 12 mois, destinée à être conservée dans l'élevage pour renouveler les brebis reformées.
- **Bélier** : mâle de plus de 12 mois.
- **Brebis** : femelle de plus de 12 mois.
- **Mouton** : espèce ovine en général.

### L'organisation et la répartition de l'élevage ovin en France

La filière ovine française compte 65 360 élevages dont 61 133 élevages allaitants, 6 081 élevages laitiers et 2 120 élevages mixtes. Leur cheptel total représente plus de 7 millions de brebis mères. En France, les systèmes de production d'agneaux sont d'une très grande diversité.



La filière ovine en quelques chiffres  
Source : OVINFOS d'après recensement BDNI 2022 extrait en avril 2023

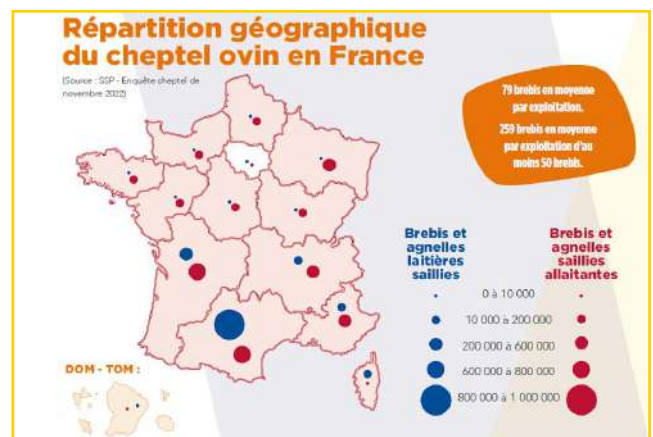
De façon simple il est possible de dire que l'élevage ovin français s'articule autour de 2 filières :

- **la viande** : cette production concerne 90% des exploitations en France. Les agneaux sont élevés dans l'exploitation dans laquelle ils sont nés. Selon la région, l'élevage se fera en plein air ou en bergerie.

- **le lait** : cette production concerne environ 10% des exploitations, essentiellement présentes dans le rayon de Roquefort (Aveyron, Lozère, Tarn), les Pyrénées Atlantiques et la Corse. Dans ces élevages laitiers, le lait permet la fabrication de fromage. Les agneaux sont vendus non sevrés, aux alentours de 45 jours à Noël ou à Pâques, ce sont les agneaux de lait ou agneaux légers, voire vendus pour être engraisés dans d'autres exploitations.

Sur le total de viande ovine consommée en France, 46% provient des abattages français et 54% provient de viande d'importation.

88 % du cheptel allaitant et la quasi-totalité du cheptel laitier se concentrent dans le sud de la France.



Localisation des élevages d'agneaux en France d'après enquête cheptel novembre 2022 du SSP

### L'alimentation des ovins

La ration alimentaire varie suivant l'âge de l'animal, le type de production principal (viande ou lait), la saison et la région d'élevage. Si les ovins se nourrissent essentiellement de végétaux, cette ration est constituée de plusieurs types de fourrages qui se distinguent par leur mode de conservation comme pour le cas des gros bovins :

- **les fourrages verts** directement pâturés par les animaux pendant la belle saison : herbe, luzerne, colza, ...
- **les fourrages récoltés et conservés** pour une consommation pendant l'hiver, parmi lesquels les fourrages secs (le foin...), les fourrages ensilés (ensilage de maïs, d'herbe...), les fourrages plus ou moins séchés (enrubannage d'herbe ...).

Des ovins en pâturage

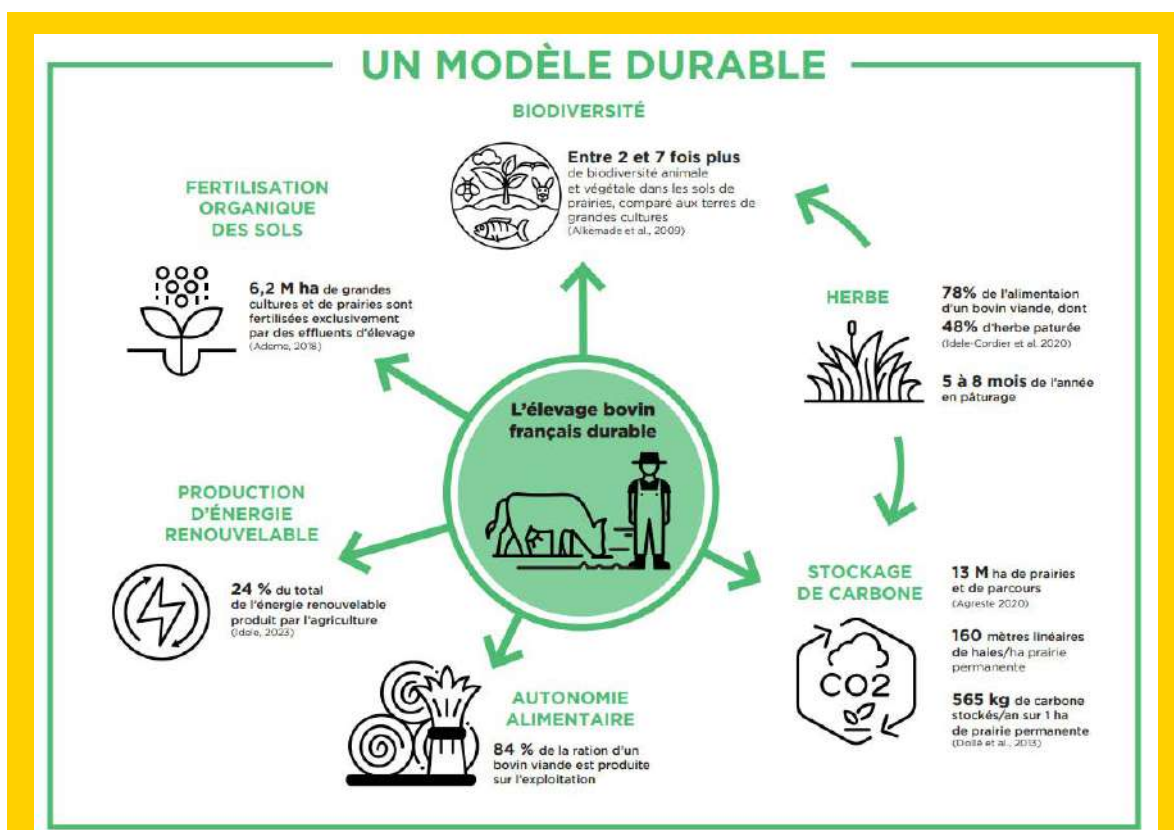




Certes l'élevage de ruminants contribue à la production de gaz à effet de serre, mais en France, il offre une panoplie de services à la nation, particulièrement large. Outre de contribuer à notre souveraineté alimentaire il permet également :

- **La valorisation des terres non cultivables** et la séquestration du carbone dans le sol des prairies, évitant ainsi sa libération dans l'atmosphère. En effet, les ruminants ont pour spécificité de pouvoir digérer l'herbe. Ils valorisent des terrains non labourables (pentus, humides ou caillouteux par exemple). Lors de la rumination, la fermentation naturelle produit du méthane qui est émis par éructation. Or, le méthane est un gaz qui contribue à l'effet de serre. Il correspond à 5 % des gaz à effet de serre émis en France. Heureusement, en contrepartie, l'herbe des prairies, consommée par les ruminants (60 à 80% de leur alimentation), capture le CO<sub>2</sub> de l'air et le convertit en glucides (tissus végétaux) grâce à la photosynthèse. Lorsque les végétaux fanent, ce carbone est intégré et stocké durablement dans le sol des prairies. Au final, grâce au stockage de carbone, l'élevage de ruminants compense 55 % des émissions de méthane entérique et 30 % de ses émissions totales de gaz à effet de serre. L'élevage de ruminants permet donc de conserver au niveau national 11 millions d'hectares de prairies qui, si elles étaient labourées, relâcheraient une grande quantité de carbone dans l'atmosphère (1000 kde carbone par hectare et par an) ;
- **La biodiversité** de la faune et de la flore dans le sol, sur le sol et dans l'air, particulièrement riche dans les prairies. A titre d'exemple, il y a 20 fois plus de vers de terre dans une prairie que dans une terre labourée (source : Idele - Chiffres clés de l'environnement en élevage de ruminants, 2024) ;
- **La fertilisation des sols** grâce aux effluents d'élevage (pas besoin d'engrais chimique) : directement sur les prairies par les animaux lorsqu'ils sont au pâturage ou par l'épandage sur les cultures des fumiers et lisiers collectés à l'étable pendant l'hiver notamment ;
- Et plus largement **la qualité des sols** à travers le maintien de la faune du sol, de sa matière organique et des cycles biologiques naturels ;
- La **limitation de l'érosion** des sols grâce à la couverture des prairies ;
- La **préservation de la qualité de l'eau** (nappes phréatiques sous les prairies) ;
- La **valorisation de sous-produits** de culture dans l'alimentation animale, les litières (paille), etc. ;
- L'ensemble des **co-produits** : en plus de fournir lait et viande, les ruminants produisent des ressources non alimentaires (cuir, laine, graisse, os et gélatine, lisiers/fumiers, etc.) utiles à une grande diversité de secteurs d'activités : pharmacie, cosmétique, agronomie, produits manufacturés, biogaz, engrais organiques ou encore biodiesel et combustibles pour les matières moins valorisables ;
- Le maintien d'une dynamique des zones rurales et de la **vitalité du tissu territorial** par sa contribution aux emplois directs (échelle des exploitations) et indirects (échelle des filières) ;
- Le maintien et la construction d'un patrimoine paysager et culturel à travers la valorisation de produits du « terroir » à forte identité locale.

Ces nombreux services rendus par l'élevage impliquent que sa disparition de certaines zones serait terriblement dommageable y compris pour l'environnement.





# RAPPORT RSO

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ  
SOCIÉTALE DES ORGANISATIONS  
2021-2022

#PacteSociétal  
#PlanDeFilière

**AIMEZ  
LA VIANDE,  
MANGEZ-EN  
MIEUX.**

Une filière engagée,  
responsable et durable.



FÉVRIER 2023



Une filière engagée,  
responsable et durable.

**AIMEZ  
LA VIANDE,  
MANGEZ-EN  
MIEUX.**

#PacteSociétal  
#PlanDeFilière



Depuis plusieurs années, les attentes et questionnements de la société et des consommateurs sur l'élevage et la production de viande sont croissants. Si 89 % des Français déclarent aimer la viande et seulement 2 % ne pas en manger, beaucoup s'interrogent sur le bien-être des animaux, l'impact de l'activité sur l'environnement, l'intérêt de la viande pour la santé... L'interprofession a donc décidé de s'ouvrir davantage à la société civile pour répondre à ces questions. Dans cette optique, INTERBEV maintient un dialogue constant avec les parties prenantes, aussi bien internes qu'externes, et s'organise depuis plusieurs années pour favoriser des échanges constructifs et mettre en place des solutions qui répondent aux différentes attentes.

C'est ainsi, qu'en 2017, les professionnels de la filière se sont engagés, via INTERBEV, dans une démarche de responsabilité sociétale collective : **le Pacte Sociétal**, identifié par le Logo « *Aimez la viande, mangez-en mieux, une filière engagée, responsable et durable* ». Cette démarche est labellisée « *Engagé RSE confirmé* » (niveau 3/4) par l'AFNOR.

Alimentation durable

Bien-être animal

Environnement

Rémunération &  
attractivité des métiers

NOUS SUIVRE :



NOS  
ACTIONS  
CONCRÈTES  
EN VIDÉO :



Quatre axes prioritaires constituent les piliers de la démarche :

- Agir pour préserver l'environnement ;
- Agir pour le bien-être, la protection et la santé des animaux ;
- Agir pour une juste rémunération des acteurs de la filière et pour l'attractivité des métiers ;
- Agir pour une alimentation de qualité, raisonnée et durable.

[interbev.fr / la-viande.fr](http://interbev.fr/la-viande.fr)  
[naturellement-flexitariens.fr](http://naturellement-flexitariens.fr)

## ≡ Agir pour préserver l'environnement

Comme l'ensemble des activités humaines, l'élevage ruminant est responsable d'émissions et de consommation de ressources. Son impact sur le changement climatique est devenu un sujet de société central et la filière met en place des actions pour le limiter. Parallèlement, l'élevage est l'une des seules activités qui permet d'entretenir des surfaces d'intérêt écologique (prairies, haies, etc.) en préservant la biodiversité, en maintenant la qualité de l'eau ou encore en stockant du carbone.

Le changement climatique, tant en matière d'atténuation de celui-ci qu'en matière d'adaptation représente un enjeu majeur pour l'acceptabilité et la pérennité de la filière. Les émissions de gaz à effet de serre en élevage de ruminants ont diminué de 17 % entre 1990 et 2020 et la dynamique engagée se poursuit avec les démarches des filières.

Pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, les filières bovines et ovines se sont engagées dans des programmes européens (Life beef Carbon et Life green sheep) et dans le déploiement de l'outil CAP'2ER (Calcul automatisé des performances environnementales en élevage de ruminants) pour évaluer les impacts environnementaux des élevages et identifier les marges de progrès. La filière s'est fixé un objectif d'utilisation de cet outil par 30 % des élevages bovins viande depuis 2025.

La place et l'importance de l'herbe et du pâturage dans les systèmes herbivores français sont identifiés comme des atouts à préserver mais aussi à développer en renforçant les actions des professionnels de la filière. L'herbe représente en moyenne 78 % de la ration des bovins et ovins «viande» (Cordier et al, 2020 dans Idel, les chiffres clés des parcours et prairies, 2020).

Le problème des méthodes d'évaluation environnementale est un enjeu majeur en matière de décision des politiques publiques mais aussi d'information des consommateurs : ces méthodes doivent progresser au plus vite en intégrant aussi les externalités positives de l'élevage.

La lutte contre la déforestation demeure un point de vigilance : même si les filières herbivores sont moins concernées par l'importation de soja et autres protéagineux, elles se mobilisent pour atteindre l'objectif de 100 % de l'aliment des animaux garanti non déforestant. Parallèlement, la filière œuvre pour maintenir un niveau élevé d'autonomie alimentaire : en 2023, 88% de l'alimentation des bovins viande est produite par l'éleveur lui-même. L'herbe représente en moyenne 78 % de la ration des bovins et ovins «viande» (Cordier et al, 2020 dans Idele, les chiffres clés des parcours et prairies, 2020). La valorisation des coproduits et la production d'énergie renouvelable constituent également des leviers clés de rentabilité et d'économie circulaire, à renforcer tout en veillant à ce que la production d'énergie renouvelable reste secondaire à l'activité d'élevage.

La biodiversité est reconnue comme un autre atout de la filière à valoriser et à préserver.

La filière s'engage sur cette thématique au travers de quatre axes prioritaires :

- Atténuer et s'adapter au changement climatique.
- Favoriser l'herbe au cœur de nos systèmes d'élevage et préserver la biodiversité.
- Renforcer l'autonomie alimentaire des élevages et lutter contre la déforestation importée.
- Économiser et préserver les ressources.



## ≡ Agir pour le bien-être, la protection et la santé des animaux

La santé et le bien-être des animaux sont au cœur du métier des professionnels de la filière **Élevage et Viande**. Les questions légitimes de la société sur ce sujet d'intérêt imposent de la transparence et un engagement de tous dans des démarches d'évaluation et d'amélioration des pratiques. C'est à ce titre que la filière a pris deux engagements majeurs :

- Évaluer et améliorer le bien-être des animaux tout au long de leur vie, de l'élevage, au transport et à l'abattage
- Lutter contre l'antibiorésistance

Pour cela, la filière Elevage et viande s'est dotée d'outils de diagnostics et de mise en avant d'éventuels points d'amélioration pour chacune des étapes de la vie de l'animal : en élevage (BoviWell en élevage bovin, Cmoubien en élevage ovin), au transport (diagnostic en centre de rassemblement) et à l'abattage (diagnostic bien-être animale).

- La lutte contre l'antibiorésistance représente un défi mondial de santé publique. La filière relève ce défi avec une approche "One health". L'action de l'interprofession vient en complément de celle des pouvoirs publics et de professionnels (vétérinaires, éleveurs...) pour accélérer les progrès, favoriser les bonnes pratiques et suivre les évolutions. A titre d'exemple, l'utilisation d'antibiotiques en élevage de veaux de boucherie a diminué de 48 % entre 2013 et 2022. Aujourd'hui, il ne s'agit plus de poursuivre la baisse qui a amplement dépassé l'objectif initialement fixé par le ministère de l'Agriculture (-25 % entre 2012 et 2021) mais de la maintenir dans la durée (Observatoire pérenne des usages des antibiotiques IDELE, ANSES-ANMV).





## ≡ Agir pour une juste rémunération des acteurs de la filière et pour l'attractivité des métiers

La pérennité de la filière Élevage et Viande passe par sa viabilité économique et sociale. Cela n'est pas dissociable de sa capacité à répondre aux attentes sociétales, à s'adapter aux changements climatiques et autres problématiques mondiales. Le contexte des dernières années en matière de pandémie et de conflits souligne, par ailleurs, l'importance d'un niveau suffisant de souveraineté nationale et européenne. Le maintien d'un potentiel de production de viande française est aujourd'hui essentiel ! Or, la filière se trouve depuis plusieurs années dans un contexte social et économique difficile. C'est pourquoi l'interprofession développe des outils et actions pour favoriser la création de valeur et sa juste répartition, et agit pour une plus grande attractivité des métiers.

L'enjeu est clair : continuer à fournir aux consommateurs français une viande de qualité, saine, respectueuse de l'environnement, des animaux mais aussi des hommes et femmes qui la font. Pour cela la filière s'engage sur cette thématique au travers de trois axes prioritaires :

- Assurer une juste rémunération des éleveurs et de chaque acteur de la filière
- Améliorer le renouvellement des générations et l'attractivité des métiers pour préserver notre souveraineté alimentaire et l'activité au niveau des territoires
- Favoriser une meilleure qualité de vie au travail aux acteurs de la filière

La juste rémunération des acteurs de la filière et en particulier des éleveurs, constitue un enjeu majeur pour enrayer la décapitalisation des cheptels en France et assurer le maintien des éleveurs, le renouvellement des générations et la pérennité des entreprises de tous les autres maillons de la filière. L'outil du contrat entre les éleveurs et leurs acheteurs, puis tout au long de la chaîne, est structurant et permet de sécuriser chacun des acteurs en matière de prix et de volume de débouché ou d'approvisionnement, donnant ainsi de la visibilité. L'interprofession fournit des outils pratiques pour favoriser le déploiement de la contractualisation : modèles de contrats, indicateurs de coûts de production et de prix de marché, formations juridiques et accompagnement par ses comités régionaux.



## ≡ Agir pour une alimentation de qualité, raisonnée et durable.

Les Français cherchent de plus en plus à consommer et à manger mieux. Beaucoup aspirent à des viandes d'une bonne qualité gustative dont le mode de production répond aussi à leurs attentes sociétales. INTERBEV et la filière s'attachent à favoriser la mise en œuvre de ce « mieux » et à apporter aux consommateurs les clefs d'une consommation raisonnée de viande, au sein d'une alimentation équilibrée, avec des viandes toujours plus responsables et durables grâce à la démarche de responsabilité sociétale de la filière Élevage et Viande.

La sécurité sanitaire reste prioritaire : cela fait partie des responsabilités premières des acteurs de la filière qui est jugée performante. Il est nécessaire de maintenir la vigilance en veillant à ce que tout ce qui est mis en place sur les autres enjeux ne risque pas d'engendrer une dégradation de celle-ci.

L'origine France est vue comme une information essentielle à mettre en avant sur le produit par les parties prenantes internes et externes à la filière. Par son Pacte sociétal, l'interprofession et les professionnels de la filière s'attachent à valoriser la consommation de viande française et à faire en sorte qu'elle réponde le plus possible aux attentes de durabilité. La restauration hors domicile reste un circuit particulièrement concerné par les importations, avec 55 % de la viande bovine et de veau servi issue de l'import en 2022 (source : études Idele 2023 Où va le Boeuf / Où va le veau). Néanmoins des efforts ont été réalisés en restauration collective sous l'effet notamment des lois EGAlim et Climat, permettant d'atteindre 73 % de viande bovine française en 2022. La qualité nutritionnelle de la viande, sa place dans l'alimentation et la santé et l'importance d'une consommation équilibrée et raisonnée, sont également des enjeux avec un degré d'importance notable. La qualité organoleptique, critère d'acceptabilité finale de la viande, reste un préalable que tous les professionnels de la filière s'attachent à satisfaire.

INTERBEV travaille sur trois engagements :

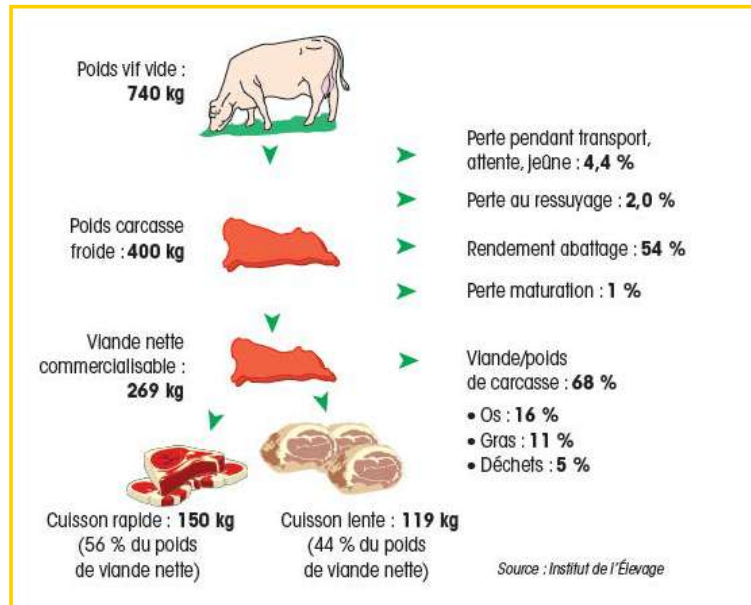
- Favoriser un approvisionnement en viande française, durable et de qualité
- Mieux comprendre les relations entre viande et santé et favoriser une consommation équilibrée et raisonnée de viande
- Préserver le bon niveau de sécurité sanitaire de la viande mise à disposition du consommateur





## LES CRITÈRES DE CHOIX POUR LA VIANDE BOVINE

Quels que soient les animaux présentés ici, le procédé de transformation de l'animal pour arriver à la viande suppose, après l'abattage, de passer par le stade de la carcasse.



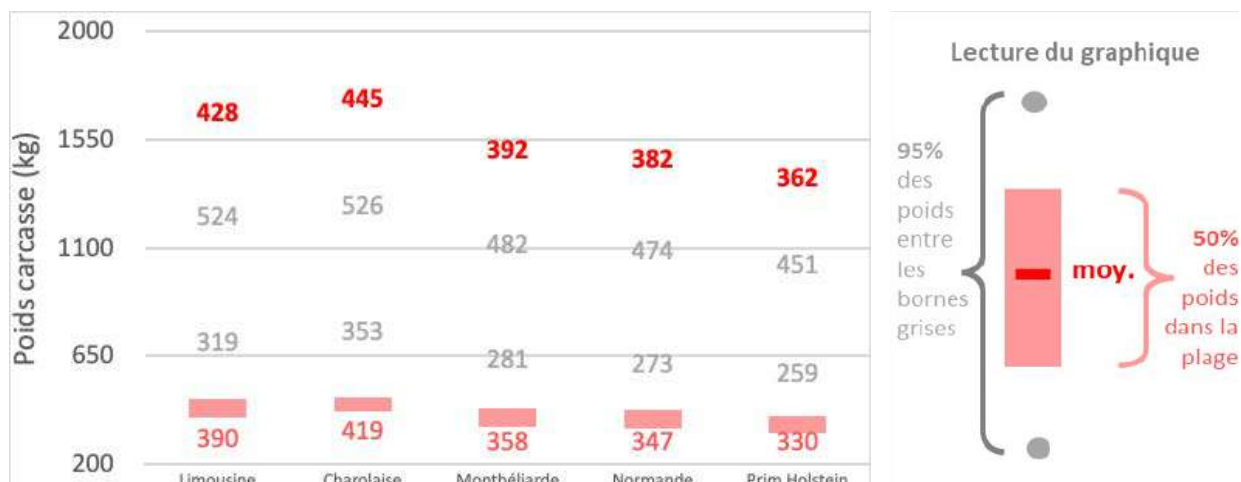
Rendement type d'une vache allaitante de 400 kg de carcasse classée U3

Quels sont les critères de choix à utiliser, que ce soit au niveau de la carcasse et ensuite de la viande et du muscle ?

### ➤ Au stade des carcasses de gros bovins

#### LE POIDS DE CARCASSE

Le poids est déterminé en fin de chaîne d'abattoir, dans la limite de l'heure qui suit l'abattage des animaux. Les carcasses de gros bovins, en fonction de la race et de la catégorie des animaux dont elles proviennent, présentent des poids très variables. Les plus légères auront des poids autour de 260 kg alors que les plus lourdes pourront dépasser 700 kg. Les premières proviennent probablement de vaches de race laitière et les secondes de génisses de race viande. Le graphique présente les poids moyens de carcasses de quelques races de vaches abattues en France en 2022.

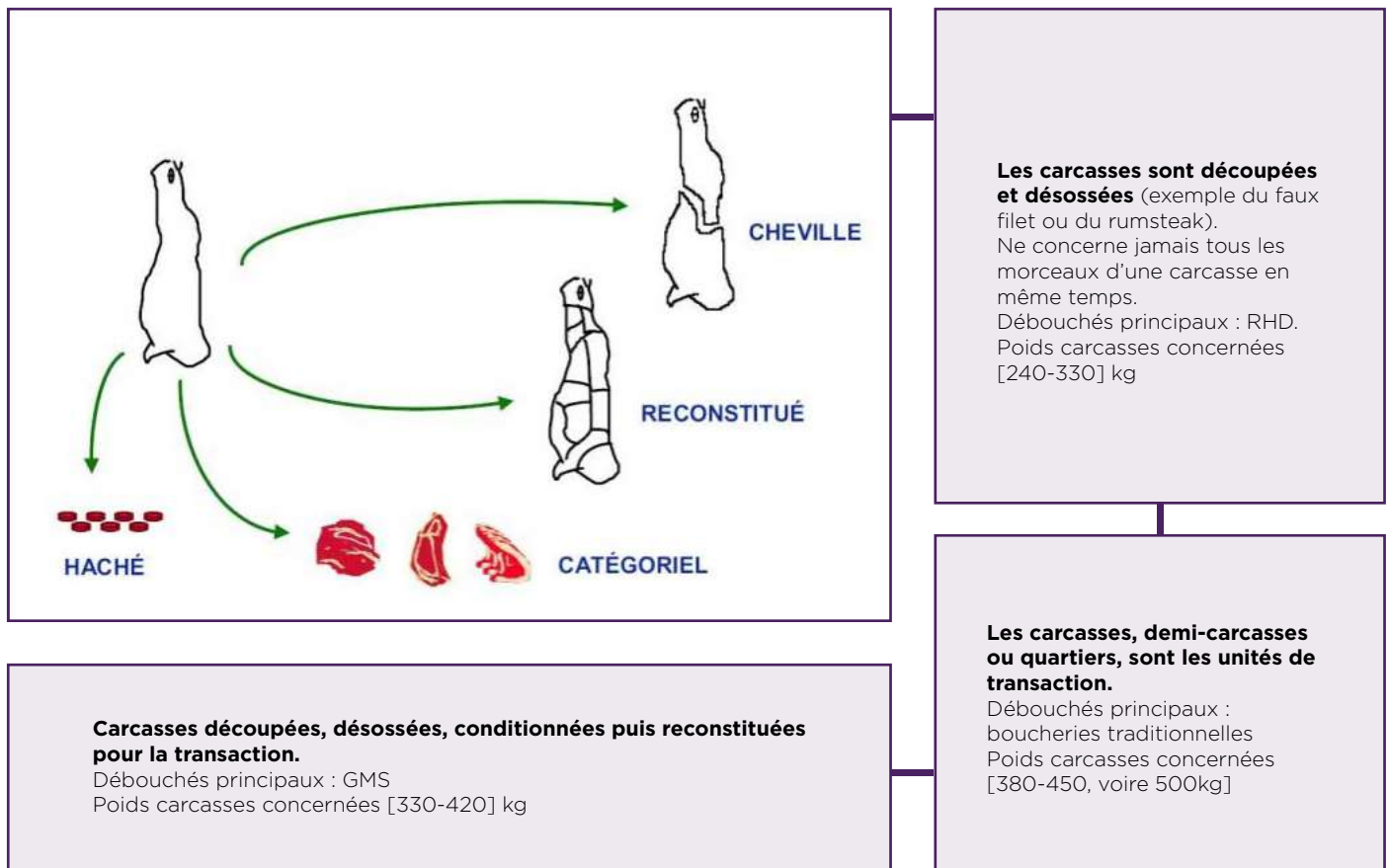


#### Poids carcasse moyen des vaches et distribution, par race

GEB - Idele d'après SPIE-BDNI et Normabev

Ces poids moyens sont cependant soumis à une très forte variabilité liée à l'effet animal. Même si ce n'est pas le seul critère, le poids permet d'orienter les carcasses vers des circuits spécifiques : ainsi par exemple les carcasses les plus lourdes autour de **380 kg et plus**, seront orientées vers le circuit de la **cheville**<sup>1</sup> (pour la boucherie artisanale), celles dont le poids est compris entre **330 et 380 kg**, seront valorisées en circuit du **reconstitué**<sup>2</sup> (autrement appelé compensé), celles avec un poids allant de **240 à 330 kg** vers le **catégoriel**<sup>3</sup>, enfin les plus légères, en dessous de 230 - 250 kg seront plutôt valorisées **en viande hachée**.

Ces dernières années, la viande hachée n'a cessé de progresser en termes de volume (environ 60% de la carcasse).



Les circuits commerciaux des viandes bovines (NB : les poids des carcasses sont donnés à titre indicatif et ne constituent pas le seul critère de choix pour l'orientation des carcasses dans les circuits de commercialisation)

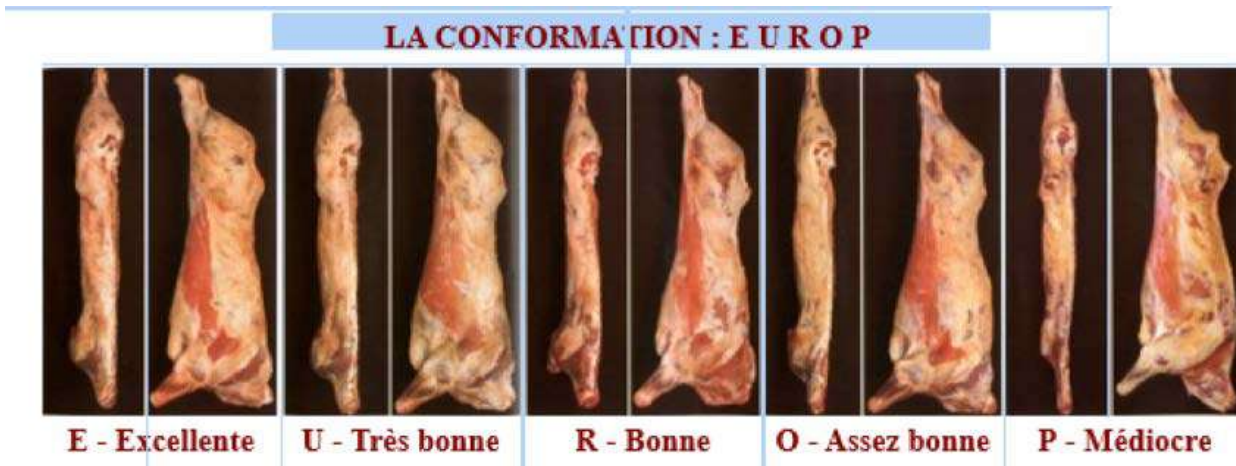
<sup>1</sup> Le marché de la viande avec os, sous forme de carcasses, de quartiers ou de pièces de gros.

<sup>2</sup> Le marché de la viande désossée, vendue en carcasses, quartiers ou pièces de gros entièrement désossés, mais reconstitués, sans les os, d'où son nom.

<sup>3</sup> Le marché de la viande désossée, vendue en muscles, selon leur origine anatomique, selon leur catégorie, d'où son nom.

## LA CONFORMATION

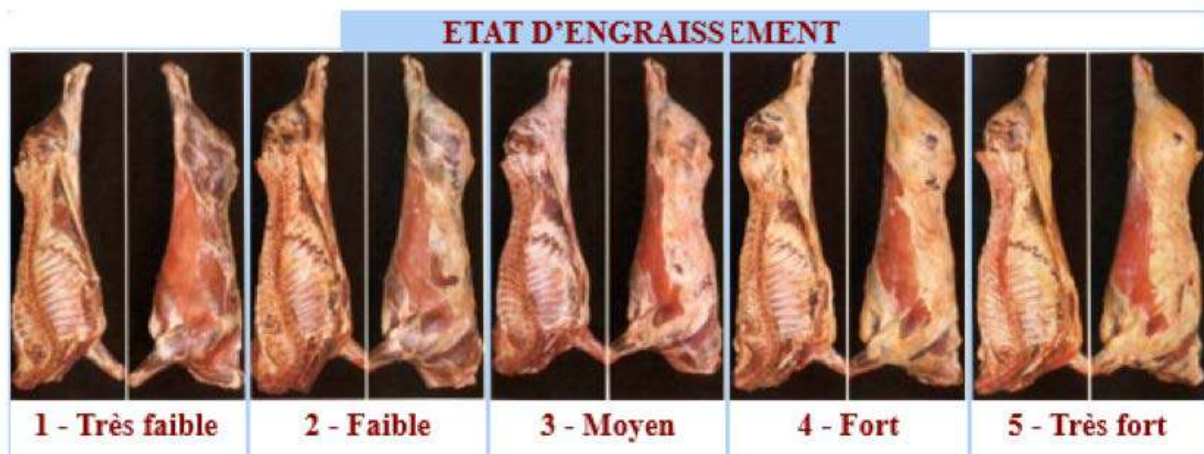
Toujours en fin de chaîne d'abattage, les carcasses sont classées par une note de conformation « E, U, R, O, P » qui traduit un développement musculaire croissant de la carcasse. A **poids** et à **cahier des charges de découpe identiques**, cette note de conformation donne une idée du rendement en viande de la carcasse. Les rendements sont croissants de la note P vers E. Cette note est attribuée par un classificateur, aidé dans les abattoirs les plus importants, d'une machine à classer



Grille utilisée pour déterminer la note de conformation des carcasses de gros bovins en fin de chaîne d'abattage (source NORMABEV)

## L'ÉTAT D'ENGRAISSMENT

Au même moment que la conformation, l'état d'engraissement de la carcasse est estimé à l'abattoir. Celui-ci, apprécié par une note de 1 à 5, exprime un état d'engraissement croissant. Cette note attribuée par ce même classificateur aidé par la même machine à classer, est déterminée après appréciation des quantités de gras observés sur les faces extérieure et intérieure de la carcasse. Bien que les objectifs soient variables selon les marchés, la note cible visée est généralement celle de 3. Et certains marchés de carcasses à l'export, friands de carcasses maigres, recherchent par exemple des notes de 2 voire 1.



Grille utilisée pour déterminer la note d'état d'engraissement des carcasses de gros bovins en fin de chaîne d'abattage (Source NORMABEV).

## ➤ Au stade des muscles de viande bovine

On constate une certaine discontinuité entre les critères de choix des carcasses et ceux retenus pour la viande. En effet, à ce stade, on s'éloigne du grossiste et on se rapproche du consommateur. Celui-ci recherche tout particulièrement pour la viande qu'il achète, des qualités gustatives, comme la tendreté et la couleur.

### LA TENDRETÉ

**La tendreté** de la viande, définie comme étant l'aptitude de la viande à se laisser mastiquer puis déglutir, est le **premier critère** recherché par le consommateur. Il convient de distinguer la tendreté des viandes à **cuisson rapide** de celle des viandes à **cuisson lente**, car l'origine de cette tendreté est différente selon les cas. La première repose essentiellement sur le choix de morceaux tendres initialement, et la cuisson dans ce contexte ne fera que de dégrader la tendreté initiale du produit alors que la **seconde**, s'explique d'abord par la maîtrise des conditions de cuisson même s'il est vrai que d'autres facteurs, comme le type de muscle, peuvent influencer cette tendreté.

➔ En **cuisson rapide** (température de cuisson élevée en chaleur sèche), la cuisson ayant pour effet de dégrader la tendreté initiale du morceau, avoir un produit tendre impose de cuire peu (tout en respectant les niveaux de cuisson souhaités par le consommateur et préconisés par la réglementation) et en même temps de choisir un muscle tendre initialement. Le choix des conditions de cuisson optimales n'est pas présenté ici car il ne correspond pas aux objectifs du présent document. En revanche le choix d'un morceau initialement tendre repose sur la définition du produit à l'achat. Pour garantir cet objectif d'obtenir un morceau tendre, il faut commencer par choisir **le muscle**, exiger un **travail** de la viande et enfin procéder à la **maturation<sup>1</sup>** des viandes.

Le muscle : tous les muscles n'ont pas le même potentiel de tendreté. Certains sont très tendres, d'autres le sont nettement moins. Les morceaux à cuisson rapide, au travers des fiches techniques Interbev, sont classés en 3 groupes par niveau de tendreté croissant : les muscles économiques, standard et qualitatifs.

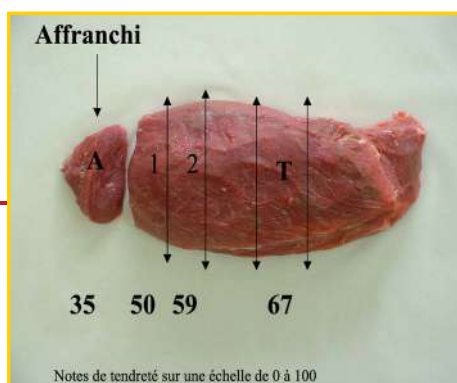
Muscles économiques	Muscles standard	Muscles qualitatifs
Dessus de tranche Aiguillette baronne Gîte noix Rond de gîte	Mouvant de tranche Merlan de cuisse Plat de tranche Aiguillette de rumsteck Macreuse	Cœur de rumsteck Rond de tranche Tende de tranche Dessus de palette Poire

Liste de quelques muscles de bœuf destinés à la cuisson rapide, classés selon leur niveau de tendreté potentielle (source Fiches techniques INTERBEV)

**Le travail des viandes** : Une fois choisis, il est essentiel que les muscles soient préparés afin de garantir leur tendreté. Ce travail consiste à retirer les aponévroses et les tendons (improprement appelés « les nerfs ») en surface et / ou au cœur des viandes, on parle alors d'épluchage d'un muscle. Leur retrait permet d'éviter leur rétraction après l'application d'une chaleur sèche et par conséquent, le durcissement de la viande. Ce travail des viandes consiste également à affranchir les morceaux de leurs parties dures. En effet la tendreté d'un morceau n'est pas systématiquement homogène. Très généralement les muscles présentent des gradients de tendreté : les parties centrales des muscles sont en général plus tendres que leurs extrémités, même si ce n'est pas systématique, car cela est variable selon les muscles. Les opérateurs connaissent les particularités de chacun des muscles. Enfin certains morceaux, dont la tendreté est homogène, n'ont pas besoin d'être affranchis.



Epluchage d'un muscle



Gradient de tendreté sur un même muscle (source Idèle)

**La durée de maturation** : Après la mort de l'animal, la carcasse entre rapidement en rigor mortis pour atteindre un maximum de rigidité cadavérique, environ 24 heures après l'abattage. A ce stade la viande présente un niveau de dureté maximale. Après cette phase, la viande va mûrir progressivement. Elle va être le siège de phénomènes naturels de dégradations protéiques de la viande qui va se traduire par un attendrissage des viandes. Plus la viande mûrit, plus elle s'attendrira mais en même temps plus elle s'altère en termes de couleur (et même sur le plan bactériologique). L'objectif est de trouver un compromis entre une durée suffisamment longue pour assurer la tendreté et une durée pas trop longue pour préserver la présentation et la sécurité du produit. Une durée fréquemment préconisée dans le cahier des charges Label Rouge par exemple, fait état de 13 jours sous-vide. La viande mûrit aussi bien en carcasse, en muscle, que conservée sous vide, préparée en rôtis ou en steaks. Cependant, l'avantage de la maturation sous vide est qu'on peut prolonger davantage la phase de stockage et de maturation et ainsi gagner du potentiel de tendreté, grâce à des DLC plus longues permises par ce genre de conditionnement.

D'autres facteurs impactent la tendreté de la viande comme par exemple le mode de suspension des carcasses à l'abattoir, la catégorie de l'animal, le refroidissement des carcasses à l'abattoir... mais les 3 facteurs présentés précédemment, que sont **le choix du muscle, le travail de la viande et la maturation**, constituent les facteurs principaux sur lesquels un acheteur de collectivités peut utilement

<sup>1</sup> La maturation de la viande est un phénomène d'attendrissage naturel de la viande qui s'observe au cours du stockage. Elle n'est utile que pour les muscles à cuisson rapide.

s'appuyer pour acheter la viande (destinée à la cuisson rapide) ayant les qualités gustatives qu'il recherche pour son convive et **limiter les risques** de déception. Cette recherche de la tendreté ne peut être satisfaite systématiquement, car le facteur individuel, lié à l'animal, prime. Autrement dit on aura beau prendre toutes les précautions nécessaires, avoir de la viande tendre ne peut pas être totalement garantie.

Enfin, 2 facteurs de la tendreté n'ont pas été évoqués : celui de la **race** et de **l'alimentation**. Effectivement ces 2 facteurs n'ont pas ou peu d'influence sur la tendreté de la viande. En raison d'une forte variabilité individuelle, le facteur race n'est pas prépondérant<sup>1</sup>. Quant au facteur **conduite alimentaire**, il n'a pas d'influence également sur la tendreté de la viande en revanche il va avoir un effet indirect sur la perception de la tendreté de la viande, en modifiant la composition des muscles au travers de l'état d'engraissement de l'animal et de la présence de gras dans les muscles.

→ **En cuisson lente** par contre la tendreté de la viande repose essentiellement sur les conditions de cuisson. Quels que soient les morceaux choisis, la viande doit être cuite pendant un minimum 3 h15 et en milieu humide sous forme liquide (bouillon, jus...). Cette durée est ramenée à 1h30 en cas d'application d'une cuisson sous pression. Si le morceau reste dur en fin de cuisson, il convient de la prolonger. Malgré tout, le choix des muscles impacte la qualité gustative du plat : certains muscles compte tenu de leur proportion et de leur type de collagène, vont devenir après cuisson, moelleux et gélatineux, d'autres plus secs, d'autres encore, présentant plus de gras, auront davantage de flaveur. Comme la tendreté est d'abord liée aux conditions de cuisson, la maturation pour ce type de muscles n'est pas nécessaire.

Muscles gélatineux	Muscles maigres et non gélatineux
Jumeau à braiser Nerveux de gîte Jarret avant Jarret arrière Joue Paleron	Collier Basses-côte Macreuse à braiser (sans jumeau)

Liste de quelques muscles de bœuf, destinés à la cuisson lente, selon leur qualité (source : Fiches Techniques INTERBEV).

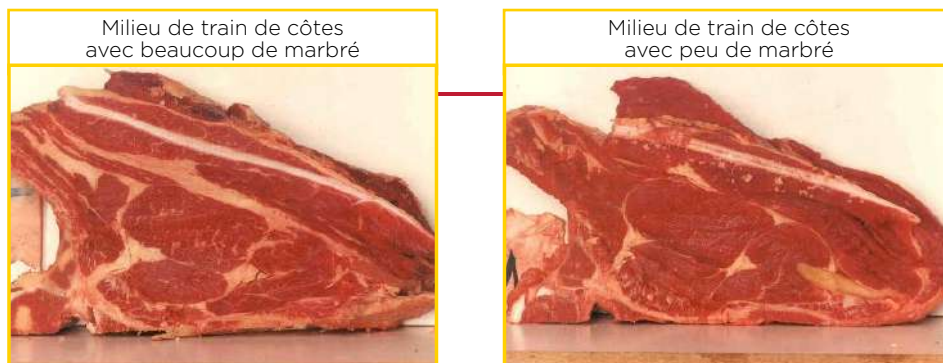
### LA PRÉSENCE DE GRAS DANS LA VIANDE

Contrairement à une idée bien répandue, la viande de bœuf est une viande globalement maigre. La plupart des morceaux présentent largement moins de 5% de matières grasses, même si quelques muscles plus gras affichent des taux autour de 8 / 12%. L'onglet, la hampe, la bavette d'ailoyau mais également l'entrecôte et le faux filet font partie des muscles gras. A noter que ces 2 muscles peuvent très bien être relativement maigres également (autour de 5%) s'ils ne sont pas persillés. Le **persillé** se définit comme le gras intra musculaire, qu'on ne peut pas retirer au couteau, et qu'on ne perçoit plus une fois la viande cuite. Ce persillé favorise la jutosité, la flaveur et pour une part la tendreté de la viande. En 2022, Interbev a mis en place une grille disponible auprès des entreprises d'abattage et de découpe, permettant d'évaluer et d'objectiver le degré de persillé sur une pièce de viande, sur la base d'une échelle de 1 à 6<sup>2</sup>.



Tranches de faux-filet avec différents niveaux de persillé, correspondant à des taux de matières grasses compris respectivement à moins de 3%, 4 à 5% et plus de 7% (Source Idèle)

Au-delà du **persillé**, il existe un autre type de gras, qui correspond à du gras intermusculaire ou du gras de découpe, qu'on peut retirer au couteau et qu'on appelle le **marbré**. Dans le cas particulier des côtes et entrecôtes, pour des questions de présentation de produit, ce gras n'est pas retiré. Ce gras reste visible après la cuisson des pièces et, selon le goût des consommateurs, peut-être plus ou moins retiré au couteau au cours de la consommation.



Exemples de milieux de train de côtes avec différents degrés de marbré (Source Idèle).

<sup>1</sup> 2 races font exception en moyenne : les races croisées zébu qui donnent une viande plus dure (mais qu'on ne trouve pas en France) et la race Bleu Blanc Belge qui fournit une viande plus tendre en moyenne.

<sup>2</sup> Les notes 1 et 6 correspondent à une pièce très maigre et très grasse respectivement.

## LA COULEUR DE LA VIANDE

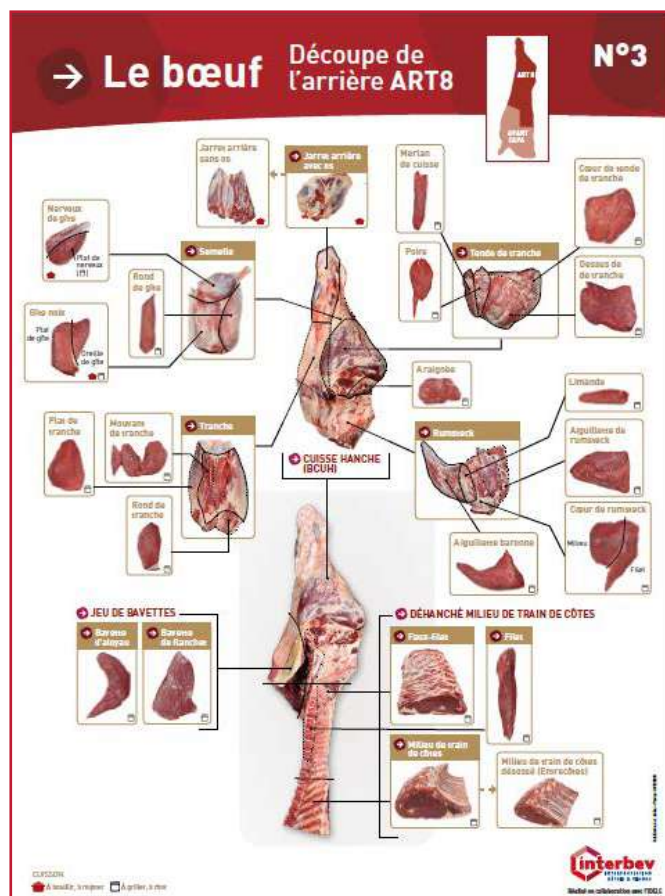
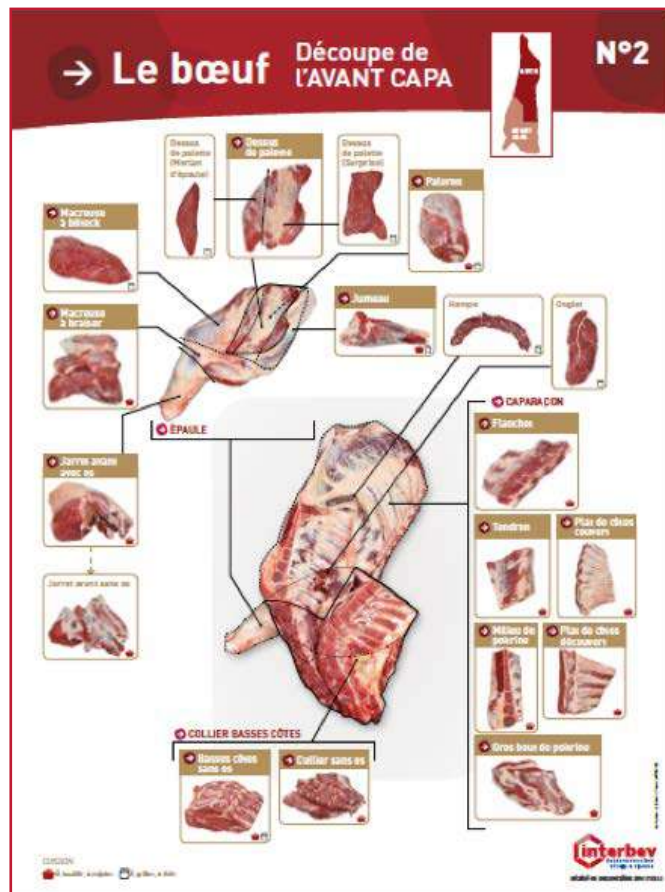
La couleur de la viande est primordiale pour le consommateur qui la place à tort souvent en tête des critères de choix de la viande crue au moment de l'achat, avec la proportion de gras dans le morceau et éventuellement la présence de tissus collagéniques (les « nerfs »).

Cette couleur est déterminée par différentes composantes, dont une composante **quantitative** et **qualitative**. Plus précisément l'intensité de la couleur de la viande est déterminée par la quantité de pigment (myoglobine<sup>1</sup>) présente dans le muscle, qui va la faire passer du rouge clair ou rouge vif. Cette quantité de pigment dépend du type de muscle (certains sont de couleur claire alors que d'autres sont caractérisés par une couleur rouge vif), mais également de l'animal (la catégorie animale, sa génétique, sa maturité physiologique à l'abattage, son âge et son sexe) et dans une moindre mesure des conditions d'élevage. L'âge à l'abattage par exemple impacte la couleur de la viande pour des animaux encore en croissance : un jeune présentera une couleur plus claire, qu'un animal adulte. En France, la couleur rouge vif est particulièrement recherchée pour la viande de gros bovin, sauf dans quelques régions (autour de Lyon et dans le Nord) où la préférence va à une viande plus claire. Si ce critère de la couleur pèse au moment de l'achat de la viande crue (par exemple pour l'achat de viande au rayon LS des GMS), en revanche il n'est plus du tout aussi prépondérant au stade du produit cuit, situation dans laquelle se trouve le consommateur en restauration collective.

Après cette première composante **quantitative**, une composante **qualitative** de la couleur intervient. En effet, la présence d'oxygène va faire évoluer la couleur de la viande par le biais des différentes formes chimiques que pourra prendre la myoglobine. Cette couleur pourra être rouge, verdâtre ou pourpre, en fonction de la proportion d'oxygène dans la proximité immédiate de la viande. Par exemple en cas de conditionnement sous vide, l'absence d'oxygène va se traduire par l'apparition d'une couleur pourpre en surface de la viande, couleur qui est réversible, pour reprendre une couleur rouge (vif ou claire en fonction de la quantité de pigment) en présence d'une forte quantité d'oxygène. Là aussi, la variation de la couleur de la viande peut influencer l'acte d'achat de la viande dans le rayon LS du magasin. Mais dans le cadre de la restauration collective, le consommateur étant en contact avec de la viande cuite, la couleur de la viande fraîche n'influence pas le consommateur dans l'acceptation ou le rejet du produit. Enfin, contrairement à une idée largement répandue, au stade de la viande fraîche, la couleur de la viande n'impacte pas sa qualité gustative.

## LE POIDS DES MUSCLES

Une carcasse de gros bovin présente une quarantaine de muscles différents. Les poids de ces muscles sont très variables selon leur origine anatomique et pour un muscle donné on peut constater de fortes variations liées au format des animaux abattus (poids de carcasse, conformation et état d'engraissement). Si le poids des muscles n'influence pas la qualité gustative de la viande, le poids de certains d'entre eux n'est pas compatible avec les contraintes de la restauration collective. Ce n'est donc pas pour des questions gustatives mais pour des questions de taille de portions, que certains muscles peuvent être écartés de ce circuit à cause de leur poids trop élevé. Si lorsqu'un muscle, issu d'une carcasse lourde et bien conformée, est trop gros, il est tout à fait possible de le travailler de façon à présenter des rôtis ou des biftecks de la taille et du poids demandés. Cependant, 4 muscles font exception à cette souplesse d'utilisation : le **faux-filet**, le **l'entrecôte**, le **basse côte** et le **filet**. En effet la taille des portions (façon rôti ou bifteck) de ces muscles-là, est directement liée au format et poids des muscles dont elles sont issues. Ainsi par exemple un faux-filet de 7 kg donnera des tranches de faux-filet d'un poids minimum de 280 à 320g environ si on veut leur garantir un minimum d'épaisseur pour réussir leur cuisson. Ces poids sont difficilement conciliables avec les contraintes économiques de la restauration collective.



Planches de découpe d'un avant et d'un arrière de gros bovin.

<sup>1</sup> Pigment musculaire assurant le transport et le stockage dans le muscle de l'oxygène apporté par l'hémoglobine du sang.



A titre d'exemple le tableau ci-dessous présente des poids de muscles issus d'une carcasse type destinée à la restauration collective.

<b>Muscles</b>	<b>Poids moyens (kg)</b>	<b>Muscles</b>	<b>Poids moyens (kg)</b>
<b>ARRIERE</b>		<b>AVANT</b>	
Jarret sans os	1.9	<b>Collier - Basse côtes</b>	
<b>Tende de tranche</b>		Basse-côtes	5.3
Cœur de tende de tranche	4.7	Collier	7.7
Dessus	0.75	<b>Caparaçon</b>	
Poire	0.35	Poitrine	6.8
Merlan arrière	0.25	Flanchet	2.3
Araignée	0.23	Tendron	3
<b>Tranche</b>		Plat de côtes couvert	9.05
Plat de tranche	1.65	Plat de côtes découvert	4.2
Rond de tranche	1.4	Hampe	0.6
Mouvant de tranche	0.5	Onglet	0.6
<b>Semelle</b>		<b>Epaule</b>	
Gîte noix	3.5	Jarret sans os	1.9
Rond de gîte	1.7	Macreuse	2.2
Nerveux de gîte	1.9	Paleron	1.8
<b>Aloyau</b>		Jumeau	1.15
Cœur de rumsteck	2.4	Macreuse à braiser	2.7
Aiguillette de rumsteck	1.1	Surprise	0.65
Aiguillette baronne	0.85	Merlan avant	0.32
Faux filet	4.6	Surprise	0.65
Filet (avec chaînette)	2.1	Merlan avant	0.32
Entrecôte	3.05		
Bavette d'aloyau	1.1		
Bavette de flanchet	0.5		

Poids des muscles issus d'une demi carcasse de 145 kg, de conformation O et d'Etat d'Engraissement 3, issue du cheptel laitier.

A noter que ces poids de muscles, extraits d'une demi carcasse et préparés façon PAD, non affranchis et donnés à titre indicatif, doivent être complétés de ceux des os, des déchets, des gras et de nombreux faux morceaux pour atteindre le poids de carcasse avec os de départ (source Idèle).

## LE NIVEAU DE PRÉPARATION DES MUSCLES

Comme évoqué précédemment, la préparation des muscles constitue également une dimension de la qualité de la viande, dans le sens où la préparation des muscles a un impact sur la qualité organoleptique de la viande. Comme cela a été dit, cette préparation correspond à l'**épluchage** et à l'**affranchi** des muscles mais il intervient également sur le **parage** des muscles à savoir le retrait des gras. La présence de gras impacte la saveur de la viande ; les retirer systématiquement risque de réduire le goût des morceaux, à l'inverse les laisser, lorsqu'il y en a beaucoup, peut se traduire par une forme de saturation de la saveur.

Par ailleurs, pratiquement tous les muscles peuvent présenter différents niveaux de préparation. Logiquement ils impactent le prix de vente de la viande. Ainsi les muscles bruts, PS<sup>1</sup>, PAD<sup>2</sup> et PAD affranchis vont présenter des valeurs ajoutées croissantes respectivement en lien avec des niveaux de préparations de plus en plus élaborés.

Pour un muscle non préparé (un muscle juste isolé de la carcasse par le désossage), on va parler de muscles **bruts**. Un muscle **PS** est un muscle pour lequel on a appliqué un parage et épluchage qu'on peut qualifier de grossier ou de sommaire. La préparation **PAD** permet d'obtenir des muscles totalement rouges, dépourvus de gras et d'aponévroses superficiels, enfin l'élaboration **PAD affranchi** se traduit par des muscles PAD dont on a retiré les parties dures.

Muscle PS



Muscle PAD



Muscle PAD affranchi



Différents niveaux de préparation de muscles

Le niveau de préparation des muscles est pris en compte dans les fiches techniques INTERBEV pour assurer, pour chacun d'eux, un niveau qualitatif optimal.

<sup>1</sup> Paré Sommaire.

<sup>2</sup> Prêt A Découper.

<sup>3</sup> IQF : Individually Quick Frozen

## LES QUALITÉS DE SERVICE AUTOUR DE LA VIANDE

Au-delà des différents critères de qualité présentés précédemment qui impactent la qualité gustative de la viande, les fournisseurs peuvent proposer à leurs clients des critères liés à la qualité de service. Quels que soient les produits, rôtis, biftecks ou cubes de viande, il s'agit :

- du **grammage** des pièces : cela permet au cuisinier de mieux maîtriser son coût portion et pour le cas du rôti par exemple son procédé de cuisson et son niveau de cuisson. Ce grammage se détermine au travers d'une valeur cible (poids moyen) associée à des tolérances de poids (variabilité de poids acceptable).
- du **conditionnement** des pièces : la viande peut être conditionnée sous vide, sous atmosphère modifiée, sous film étirable ou dans un papier alimentaire, vrac (surgelé). Le conditionnement sous vide confère au produit une plus longue DLUO et donne ainsi à la viande une certaine souplesse d'utilisation. Le sous vide permet également de faire mûrir davantage la viande à cuisson rapide (dans la limite de la DLUO) et par ce fait d'assurer davantage de tendreté au produit.
- du **nombre de pièces par conditionnement** : quel que soit le type de produit, il peut être utile de commander des produits avec un nombre de pièces adapté au besoin de la cuisine et de son organisation et au nombre de convives servis.
- de l'**état de conservation** de la viande : au-delà du type de conditionnement des pièces, l'état de conservation **frais** ou **congelé**, peut présenter pour certains clients de réels avantages, en termes de souplesse d'utilisation, en termes de DLUO. A ce stade, le principe du congelé individuel (IQF<sup>3</sup>) peut également présenter une réelle souplesse d'utilisation du produit.



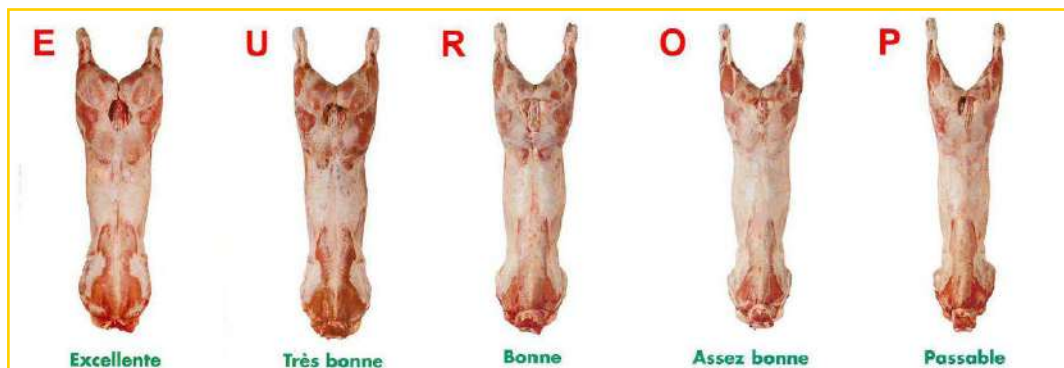
## LES CRITÈRES DE CHOIX POUR LA VIANDE DE VEAU

### Au stade des carcasses de veaux

Au stade de la carcasse, les critères qui déterminent la qualité sont la conformation de la carcasse, son état d'engraissement et la couleur de la viande. Comme pour le gros bovin, le poids de carcasse est déterminé dans la limite de l'heure qui suit l'abattage, mais contrairement au gros bovin le poids de carcasse n'est pas un critère qui intervient à ce stade. Au niveau national, les veaux présentent un poids de carcasse moyen de 147Kg (source NORMABEV 2023).

#### LA CONFORMATION

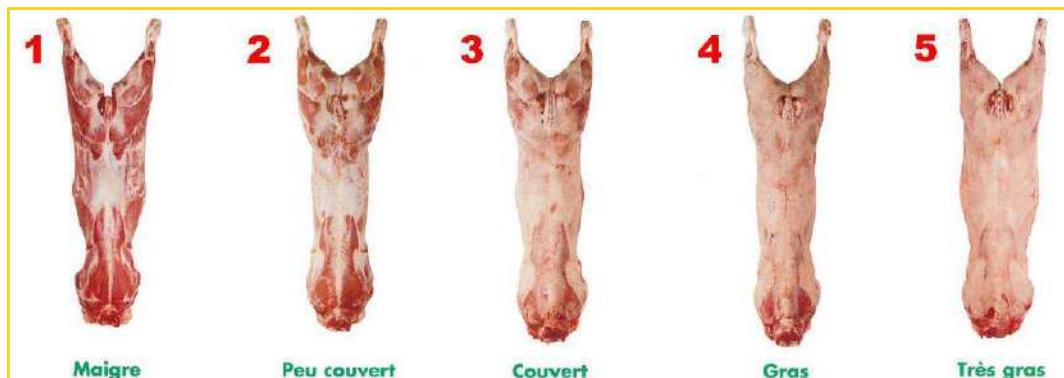
Comme en gros bovins, les carcasses de veau sont classées par une note de conformation E,U,R,O ou P qui traduit le développement musculaire de la carcasse apprécié à la hauteur de la cuisse, du dos et la partie avant de la carcasse. Cette note de conformation, à cahier des charges identique, donne une idée du rendement en viande de la carcasse. Cette note est attribuée en fin de chaîne d'abattage, par un classificateur formé et agréé.



Grille utilisée pour déterminer la note de conformation des carcasses de veau en fin de chaîne d'abattage (source France Agrimer)

#### L'ÉTAT D'ENGRAISSMENT

Comme en gros bovins, au même moment que la conformation, l'état d'engraissement est estimé à l'abattoir, c'est-à-dire en fin de chaîne d'abattage. Il est apprécié par une note de 1 à 5 en lien avec un état d'engraissement croissant. Cette note, attribuée par un classificateur, est déterminée après appréciation des quantités de gras situées sur les faces internes et externes de la carcasse. La note cible visée est celle de 3. Elle constitue un compromis. Il faut un peu de gras pour protéger la carcasse d'une altération éventuelle de la couleur de la viande et contribuer à la flaveur de celle-ci et pas trop pour ne pas dégrader le rendement de découpe.



Grille utilisée pour déterminer la note d'état d'engraissement des carcasses de veaux en fin de chaîne d'abattage (source France Agrimer)

#### LA COULEUR

Simultanément à la conformation et à l'état d'engraissement, la couleur de la viande est également déterminée par le classificateur, en s'aidant d'une échelle étalon ou d'une mesure instrumentale (via le chromamètre). Cette note varie de 0, 1, 2, 3 à 4 selon que la couleur est blanche, rosé très clair, rosé clair, rosé et rouge respectivement.



Étalon utilisé pour déterminer la couleur de la viande de carcasses de veau en fin de chaîne d'abattage (source France Agrimer)

## ← Au stade des muscles de viande de veau

### LA TENDRETÉ

Comme pour le bœuf il faut distinguer les viandes à cuisson rapide de celles destinées à la cuisson lente. Mais comparativement à la viande de bœuf, cette problématique de la tendreté de la viande est moins prégnante pour le veau. L'animal étant jeune, les différences de tendreté de viande sont moins marquées sur cette espèce viande. La viande de veau est plus régulièrement tendre.

Pour le cas des viandes à **cuisson rapide** (température de cuisson élevée, en chaleur sèche), comme cela a déjà été dit pour le bœuf, la cuisson a pour effet de dégrader la tendreté initiale du morceau, il convient donc de cuire peu<sup>1</sup> pour préserver cette tendreté (tout en respectant les contraintes réglementaires propres à la collectivité) et de choisir un morceau initialement tendre. Le choix des méthodes de cuisson n'est pas abordé ici car ce n'est pas l'objectif de ce document, en revanche celui d'un morceau tendre initialement repose sur le choix du muscle et de son niveau de préparation. Contrairement au cas de la viande de bœuf, la maturation, même si elle reste efficace techniquement, n'est pas proposée ici car les morceaux de cette espèce viande sont tendres initialement. Elle est donc moins essentielle en veau qu'en bœuf.

**Le muscle** : tous les muscles n'ont pas le même potentiel de tendreté. Certains sont très tendres, d'autres le sont nettement moins. Les muscles à cuisson rapide sont classés par la profession (cf. Fiches techniques Interbev) en 2 groupes par niveau de tendreté croissant : les muscles standard et qualitatifs.

Muscles standard	Muscles qualitatifs
Aiguillette baronne Epaule Bavette de flanchet	Noix Noix pâtissière Quasi

Liste de quelques muscles de veau destinés à la cuisson rapide sous forme d'escalopes, classés selon leur niveau de tendreté potentielle (source Fiches techniques INTERBEV)

Le **travail des viandes** : une fois choisis, les muscles sont préparés afin de garantir leur tendreté initiale. Comme pour le bœuf, ce travail consiste à retirer, mais de façon moins marquée qu'en bœuf, les aponévroses et les tendons en surface et quelques fois à cœur des muscles. Leur retrait permet d'éviter leur rétraction après l'application d'une chaleur sèche (caractéristique de la cuisson rapide) et par conséquent, le durcissement de la viande. Comme en bœuf, l'affranchissement est également pratiqué pour certains muscles (cf. § sur la viande de bœuf).

D'autres facteurs impactent la tendreté de la viande comme par exemple la maturation (procédé pratiqué pour la viande de bœuf) ou le refroidissement des carcasses à l'abattoir... mais les 2 facteurs présentés précédemment, que sont le **choix du muscle** et le **travail de la viande** constituent les facteurs principaux sur lesquels un acheteur de collectivité peut utilement s'appuyer pour acheter la viande (en cuisson rapide) ayant les qualités gustatives recherchées pour ses convives et limiter les risques de déception. Contrairement au bœuf, la filière n'encourage pas particulièrement la pratique de la maturation, malgré qu'elle soit ici aussi efficace<sup>2</sup>, mais les animaux étant ici jeunes, la problématique de la tendreté est moins prégnante. Comme pour le bœuf, la variabilité individuelle (liée à l'animal) pèse également beaucoup pour avoir au final un produit de tendreté régulière.

Ici, aussi, la **race** et la **nature de l'alimentation** n'ont pas été évoquées. L'influence de ces 2 facteurs sur les qualités gustatives de la viande de veau n'a pas été démontrée.

En **cuisson lente**, comme en bœuf, la tendreté de la viande repose d'abord sur les conditions de cuisson. Quels que soient les morceaux choisis, la viande doit être cuite longtemps (autour de 1h30) et en milieu humide (dans un bouillon ou jus). La durée

de cuisson peut être réduite par l'utilisation de la cuisson sous pression. Malgré tout, le choix des muscles impacte la qualité gustative du plat, certains muscles compte tenu de leur type de collagène et de leur proportion, vont devenir après cuisson, moelleux, gélatineux et fondants, d'autres plus secs, d'autres encore, seront plus gras. Les muscles sont classés par la profession (cf. Fiches techniques Interbev) en fonction de leur impact sur la qualité des plats obtenus.

Sauté, blanquette économique	Sauté, blanquette standard	Sauté, blanquette qualitatif
Poitrine	Sous noix Poitrine	Epaule, Collier, Bas carré

Liste de quelques muscles utilisés en vue de cuisiner des sautés ou blanquettes de qualité différente (Source : Fiches techniques Interbev)

La particularité de la viande de veau, est, qu'en cuisson lente, elle peut être également cuisinée sous forme de rôtis, non pas à rôti, mais à mijoter. Dans ce cas-là, la pièce est également cuite doucement, longtemps et en milieu humide. 2 qualités différentes sont proposées au travers des fiches techniques Interbev en fonction des muscles choisis.

Rôti à mijoter économique	Rôti à mijoter standard
Poitrine	Epaule sans jarret Collier, Bas carré

Les rôtis à mijoter (Source Fiches techniques Interbev)

### LA COULEUR

La couleur de la viande au stade de la carcasse est un critère particulièrement important dans la valorisation du produit<sup>3</sup>. Il en est de même au stade de la viande et de l'acte d'achat du consommateur. Les viandes de couleur claire sont largement préférées. Mais la couleur de la viande de veau reste un élément très subjectif de la qualité gustative de la viande. Dans le secteur de la RHD, dans lequel les convives achètent la viande à l'état cuit, l'impact de la couleur est nettement moindre sur l'acte d'achat.

### LE POIDS DES MUSCLES

Une carcasse de veau présente une vingtaine de muscles différents. Les poids de ces muscles sont très variables selon leur origine anatomique, cependant contrairement au gros bovin, pour un muscle donné l'impact du format de la carcasse (poids, conformation et état d'engraissement) a moins de conséquences sur la variabilité du poids des muscles et sur la taille des portions proposées au consommateur. Par ailleurs, le poids de ces muscles n'influence pas la qualité gustative de la viande recherchée par le consommateur. A titre d'exemple, le tableau ci-après donne une idée des poids des muscles qu'on peut constater sur une carcasse classique.

Voir ci-contre les planches de découpe d'une basse et d'un pan de veau.

<sup>1</sup> Les habitudes culinaires françaises font que la viande de veau est servie plus cuite que la viande de bœuf. Le niveau de cuisson « saignant » en viande de bœuf est remplacé par le « rosé » en viande de veau.

<sup>2</sup> Elle pourrait donc être pratiquée.

<sup>3</sup> A titre d'exemple, en 2022, à conformation et état d'engraissement identiques, un différentiel de couleur entre les 2 extrêmes de l'échelle se traduisait par un écart de 2.50€/kg de carcasse (source SNM 2022).



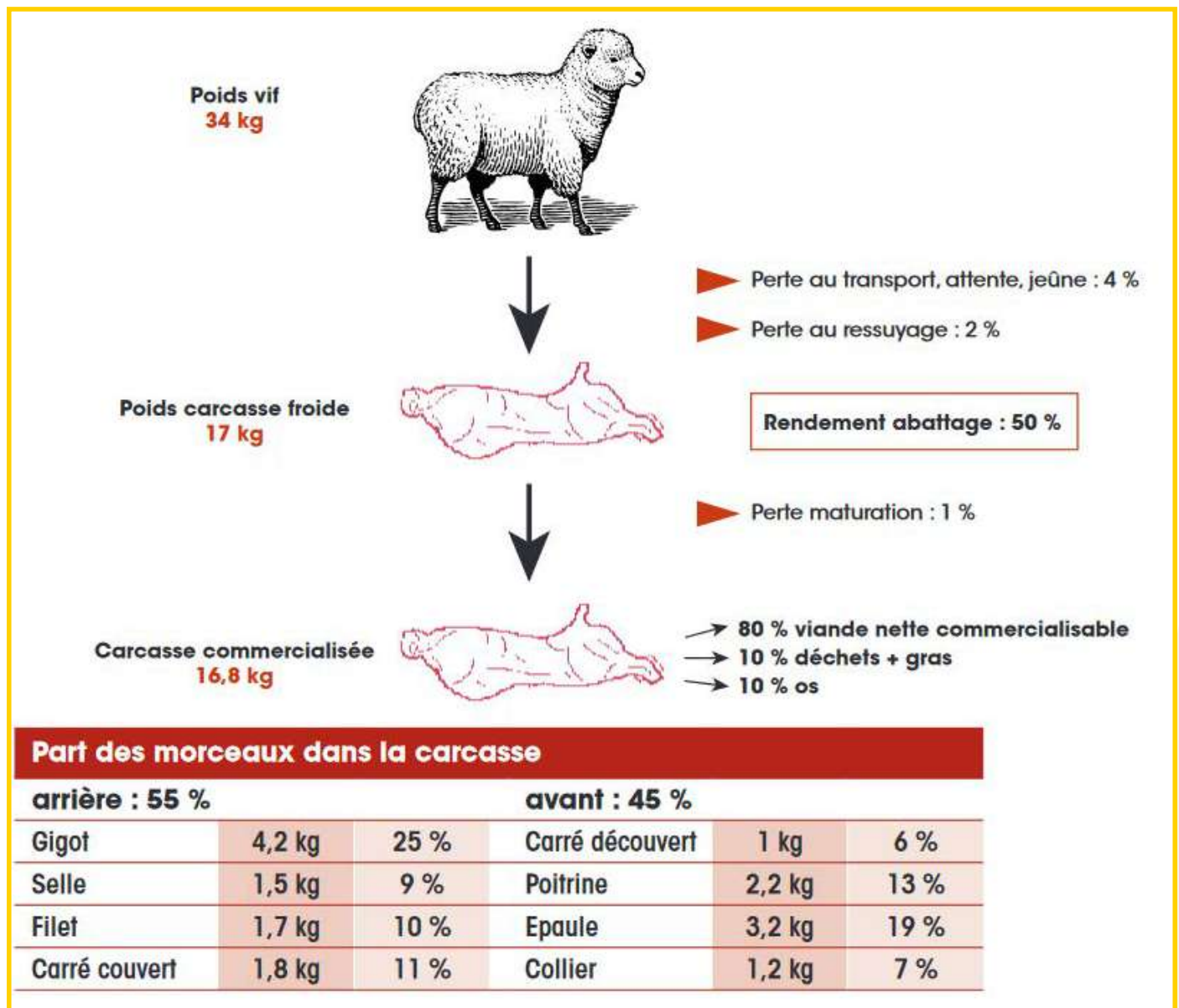


## LES CRITÈRES DE CHOIX POUR LA VIANDE D'AGNEAU

### Au stade des carcasses d'agneaux

#### LE POIDS DE CARCASSE

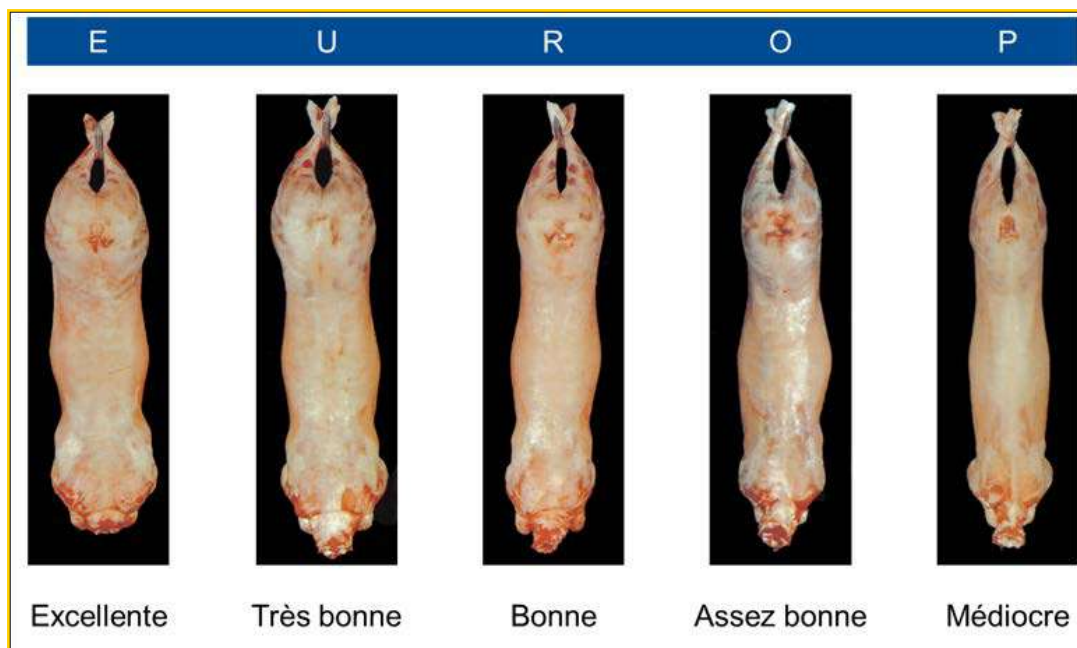
Les poids de carcasse d'agneaux sont très variables selon les races d'origine, puisqu'ils peuvent varier de 7 à 27 kg environ. Cependant, la très grande majorité des poids de carcasse oscillent entre 16 et 22 kg. Ce poids de carcasse, déterminé en fin de chaîne d'abattage dans la limite de l'heure d'abattage, est un critère important, car il conditionne le format et le poids de certaines pièces bouchères comme le gigot et les côtelettes issues du carré découvert, couvert et filet. Cependant en collectivité, le critère recherché est davantage le poids et le format des gigots et des côtelettes, que le poids des carcasses. Finalement ce que recherchent les collectivités est d'avoir des produits de format et de poids homogènes tout particulièrement pour le gigot, pour maîtriser les niveaux de cuisson et le coût denrées.



#### LA CONFORMATION

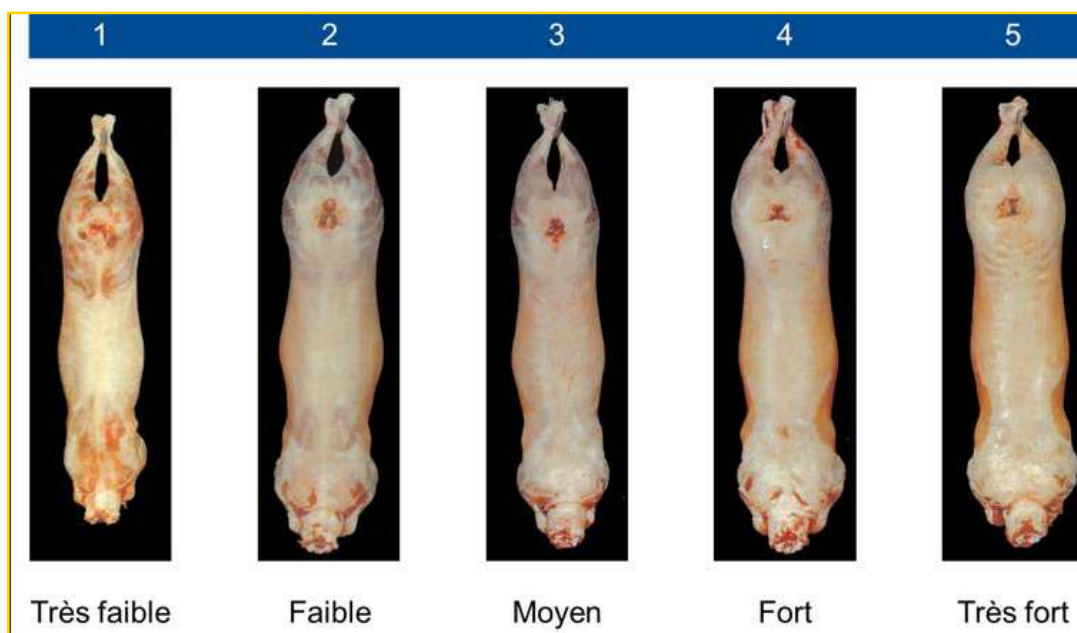
Comme en gros bovins, la conformation est appréciée, par un classificateur, qui attribue une note selon le développement croissant de la conformation de E à P. Cette note s'appuie sur une observation de 3 sites de la carcasse : l'épaule, le dos et le gigot en référence à la grille UE. Cette note, couplée à celle du poids de carcasse, donne une idée du format que vont avoir les gigots, les côtelettes et les épaules. Les carcasses mieux conformées vont avoir tendance à présenter des gigots plus râblés, trapus, alors qu'à l'inverse les moins conformées présenteront des gigots de forme plus allongée. Ici aussi, plus que de cibler et de rechercher des notes de conformation

élevées au stade de la carcasses (qui impacteront le prix<sup>1</sup>) ce que recherchent les collectivités ce sont des produits (par exemple le gigot) de poids et de format homogènes (au moins sur une même livraison). Avec des poids et des formats homogènes, les cuisiniers maîtriseront plus facilement leur niveau de cuisson, leur organisation (par exemple pour déterminer le nombre de convives par pièce) et enfin leur coût denrées.



### L'ÉTAT D'ENGRaisseMENT

Ici également comme pour le cas des gros bovins et des veaux, l'état d'engraissement des carcasses est déterminé au même moment que la conformation en fin de chaîne d'abattage. Il est estimé par un classificateur par observation du gras de couverture, des gras de rognons et des gras de la cage thoracique. Il est exprimé par une note de 1 à 5 en fonction du niveau croissant des dépôts de gras observés sur la carcasse. L'objectif visé est un état d'engraissement de 2 : il faut un peu de gras pour donner de la flaveur mais pas trop non plus pour ne pas dégrader cette flaveur avec un goût trop prononcé de « mouton » et pour ne pas dégrader également le rendement de découpe. Par ailleurs, comparativement à une carcasse maigre, une carcasse plus grasse aura tendance à présenter une meilleure tenue de viande. La note de 2 constitue un bon compromis.



### LA CATÉGORIE ET L'ÂGE DES ANIMAUX

Au stade des carcasses, en fonction des objectifs de la collectivité, il est important de connaître la catégorie de l'animal qu'on achète pour être sûr de ne pas avoir affaire à des animaux âgés, des moutons ou des brebis, qui, certes sont moins chers que des agneaux, mais qui auront tendance à présenter probablement un goût plus prononcé. Cela s'avère particulièrement prégnant pour les viandes à cuisson rapide. L'expérience montre que les viandes à cuisson lente sont nettement moins impactées par des défauts de goût, la sauce et les épices contribuant sans aucun doute à masquer ces défauts, lorsqu'ils existent.

<sup>1</sup> A titre d'exemple, en 2022, à état d'engraissement identique, un différentiel de conformation de E à R, se traduisait par un écart de 1.10€/kg de carcasse (source SNM 06/12/2022, pour de l'agneau français).



## ➤ Au stade de la viande d'agneau

### LES PIÈCES BOUCHÈRES

Les carcasses ovines sont constituées de 7 pièces bouchères<sup>1</sup>.

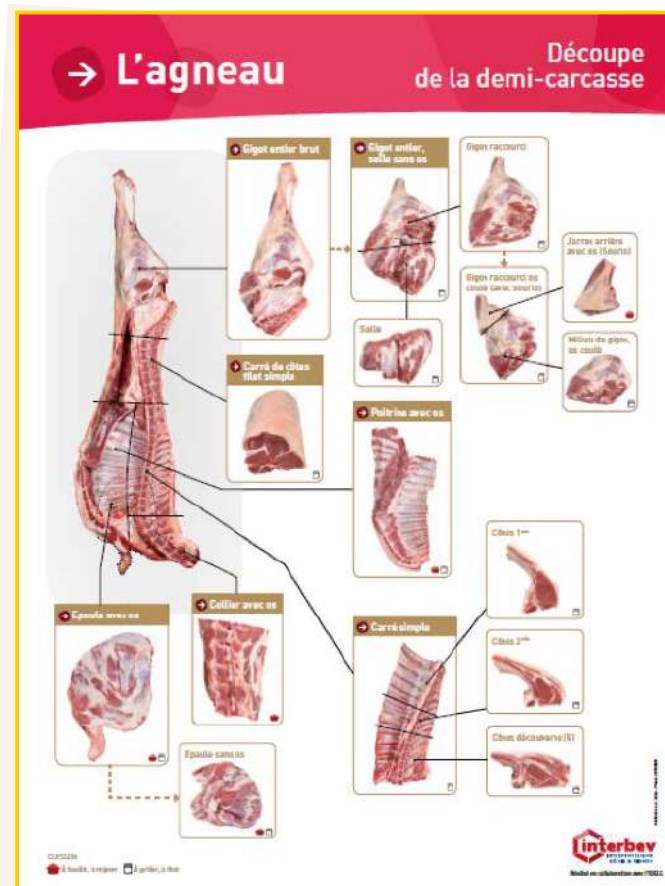
Il y a tout d'abord les pièces à **cuisson rapide** constituées du gigot (avec ou sans selle), de l'épaule et du carré de côtes. Pour ces pièces le format et le poids doivent être adaptés aux besoins de la collectivité. Par ailleurs pour le cas particulier du carré, il est possible, selon le type de carré, d'approvisionner des côtelettes de qualité différente : des côtelettes qualitatives sont extraites du carré couvert et du carré filet alors que des côtelettes standard sont prélevées du carré découvert. Comparativement aux premières, ces dernières sont plus fermes, plus grasses et se présentent différemment. Les côtelettes standard sont constituées de différents petits muscles alors que les côtelettes qualitatives présentent une noix importante ou même unique de viande. Le gigot et l'épaule peuvent avoir différents niveaux de préparation : avec ou sans os, tranchés ou non, en rôti ou non, cubés ou en émincés.

En **cuisson lente**, différentes pièces sont utilisables : l'épaule,



le collier et avec possibilité d'y ajouter le gigot selon le budget. Globalement le collier et l'épaule sont plus gras que le gigot.

Enfin seule la poitrine n'est pas proposée aux collectivités. Bien souvent grasse et peu charnue la poitrine, avec ou sans os, n'est pas référencée dans les fiches techniques Interbev, car cette pièce n'est pas suffisamment bien valorisable dans ce secteur. Bien qu'efficace pour attendrir la viande, la maturation de cette viande particulièrement jeune n'est pas utile et pas pratiquée.



### LES QUALITÉS DE SERVICE AUTOUR DE LA VIANDE

Au-delà des différentes pièces bouchères présentées précédemment qui impactent la qualité gustative de la viande, les fournisseurs peuvent proposer à leurs clients des critères liés à la qualité de service. Comme pour les autres espèces viande, quels que soient les produits, rôtis, escalopes, steaks, cubes ou émincés de viande, il s'agit :

- du **grammage** des pièces : cela permet au cuisinier de mieux maîtriser son coût portion et pour le cas du rôti par exemple son procédé de cuisson et son niveau de cuisson. Ce grammage se détermine au travers d'une valeur cible (poids moyen) associée à des tolérances de poids (variabilité de poids acceptable).
- du **conditionnement** des pièces : la viande peut être conditionnée sous vide, sous atmosphère modifiée, sous film étirable ou dans un papier alimentaire. Le conditionnement sous vide confère au produit une plus longue DLUO et donne ainsi à la viande une certaine souplesse d'utilisation.
- du **nombre de pièces par conditionnement** : quel que soit le type de produit, il peut être utile de commander des produits avec un nombre de pièces adapté au besoin de la cuisine et de son organisation et au nombre de convives servis.
- de l'**état de conservation de la viande** : au-delà du type de conditionnement des pièces, l'état de conservation **frais** ou **congelé**, peut présenter pour certains clients de réels avantages, en termes de souplesse d'utilisation, en termes de DLUO. A ce stade, le principe du congelé individuel (IQF<sup>2</sup>) peut également présenter une réelle souplesse d'utilisation du produit.

<sup>1</sup> Gigot, selle, carré couvert + carré filet, carré découvert, épaule, collier et poitrine

<sup>2</sup> IQF : Individually Quick Frozen





Afin de rassurer les consommateurs sur la composition et la traçabilité des viandes hachées en réponse à la crise de l'ESB, la filière a créé dans les années 2000 un cahier des charges spécifique pour la fabrication de viandes hachées pur bœuf, fraîches ou surgelées, intitulé « **Viande Hachée 100% muscle** ».

Propriété d'INTERBEV, ce cahier des charges s'appuie logiquement sur les exigences réglementaires (hygiène, délais limites d'utilisation de la viande après abattage, traçabilité...), et fixe également des contraintes supplémentaires autour de la préparation de la matière première, c'est-à-dire du désossage des viandes, son parage et son épiluchage. Ces exigences concernent tout particulièrement : la **formalisation du retrait de tissus collagéniques** (aponévroses, ligaments, tendons, vaisseaux) sur les muscles le nécessitant, du **retrait d'éventuelles sciures d'os** et du retrait de **ganglions lymphatiques**, de façon à imposer aux fabricants de produire leurs viandes hachées uniquement à partir de muscles et de leur gras attenant, d'où le nom de ce cahier des charges.

Les opérateurs appliquant ce cahier des charges s'engagent notamment à **former leurs personnels de désossage au respect de ces exigences**, et à faire **contrôler régulièrement la bonne application de ce cahier des charges, d'une part en interne en procédant en particulier à des contrôles histologiques réguliers sur la qualité des produits qu'ils fabriquent par des laboratoires agréés, et d'autre part en externe via un organisme de contrôle indépendant qui audite chaque année tous les opérateurs de la démarche 100% Muscle**.

Au-delà de la réglementation en vigueur, cette démarche repose sur des procédures permettant de garantir :

- L'origine de la viande bovine,
- L'utilisation stricte de muscle et des gras attenants,
- Le respect du guide d'achat des viandes piécées réfrigérées.

Le contrôle des procédures concernant la traçabilité et l'élaboration des produits est assuré par des organismes indépendants, suivant un plan de contrôle à tous les stades de la mise en oeuvre du produit.

## L'ESSOR DE LA VIANDE HACHÉE

Dans les années 1960, la filière viande fait face à la gestion de l'équilibre matière du fait de la demande des différents muscles ou pièces de gros constituant la carcasse. Pour faire face à cette difficulté, la filière bovine a innové en créant la viande hachée<sup>1</sup>. Un nouveau produit permettant de modifier la destination culinaire des muscles initialement destinés à la cuisson lente vers de la cuisson rapide en passant ces viandes au hachoir. Cette innovation a provoqué une évolution de l'utilisation des viandes à cuisson lente : par leur hachage ces viandes sont passées de la cuisson mijotée ou bouillie, soit longue, à une cuisson grillée, soit rapide.

Aujourd'hui, ce produit a toujours un réel succès et est parfaitement adapté aux modes de consommation actuels, caractérisés par le souhait de réduire le temps passé en cuisine. Il reste apprécié du consommateur puisque qu'en 2022, la viande bovine est consommée à hauteur de 60% sous forme hachée. Ce produit est proposé à travers tous les secteurs de distribution : la boucherie artisanale, la grande distribution, la restauration collective, la restauration commerciale et même la restauration gastronomique.

La viande hachée se présente différemment selon les demandes :

- diverses formes (carrée, ronde, ovale, lisse, striée...) ou en vrac (cheveux d'ange, égrené<sup>2</sup>),
- différents états de conservation (frais ou congelé),
- différents grammages,
- différentes épaisseurs (pour les steaks formés),
- différents degrés de pression au formage (basse pression<sup>3</sup> vs haute pression),
- différents taux de matières grasses de 5 à 25% de matières grasses.

Au-delà de cette viande hachée pure bœuf, il existe des préparations de viande<sup>4</sup> qui correspondent à des viandes hachées complétées d'ingrédients (sel, protéines végétales diverses...).



<sup>1</sup> Au sens du règlement CE 853 - 2004, il s'agit de viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments et contenant moins de 1% de sel.

<sup>2</sup> Viande hachée en vrac, congelée individuelle. <sup>3</sup> Appelé également « Façon bouchère ». <sup>4</sup> Au sens du règlement CE 853 - 2004, il s'agit notamment de viandes, y compris celles qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou additifs...

Au-delà de la viande crue, les collectivités peuvent se fournir en viandes cuites (sautés ou rôtis) pour des raisons pratiques, de gain de temps et d'organisation. Par ailleurs, il peut être dans l'intérêt de l'utilisateur de viandes cuites, de commander des viandes qui respectent la norme NF V- 46 003 (AFNOR). Cette norme permet de distinguer dans le secteur des viandes cuites une gamme de viandes correspondant à de la « pure viande »<sup>1</sup>.

Pour les viandes cuites selon les règles de cette norme AFNOR, il s'agit de viandes simplement découpées en muscles, en parties ou en morceaux. Elles ne peuvent pas être hachées, reconstituées, attendries, injectées, ni de manière générale avoir subi un quelconque traitement détruisant l'intégrité du muscle. Le recours à tout procédé, autre que la seule cuisson dans le conditionnement final, pour attendrir ou augmenter le rendement, n'est pas autorisé par cette norme. Ces viandes peuvent avoir subi un assaisonnement de surface manuel ou mécanique et/ou un traitement thermique de surface (grillage).

Enfin, les viandes cuites selon les exigences de la norme AFNOR sont cuites à cœur ou saignantes, refroidies et conservées réfrigérées dans leur conditionnement final de vente, sans sauce, sans aucun additif. La technologie ainsi décrite confère à ces viandes les propriétés organoleptiques spécifiques de la viande cuite n'ayant subi aucun autre traitement que la cuisson. Les viandes peuvent être assaisonnées d'arômes naturels, d'épices et de sel de cuisine. La masse maximale de l'ensemble de ces ingrédients réhydratés ne doit pas représenter plus de 3% de la masse totale du produit à la fermeture du conditionnement. En outre il convient de préciser que :

- le sel de cuisine n'intervient pas comme élément de conservation des viandes ;
- l'emploi d'eau additionnelle, de caramel naturel ou de synthèse, l'utilisation d'arômes de synthèse, de colorants, conservateurs, agents émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, exhausteurs de goûts, antioxygènes, gélatine n'est pas autorisé dans ce type de viande ;
- les exsudats de cuisson ne peuvent être inférieurs à 5% du produit fini.

Cette technologie apporte aux utilisateurs la garantie d'un produit sûr d'un point de vue sanitaire car respectant les valeurs pasteurisatrices fixées par la norme, sans additif et dans leur conditionnement final pour garantir la DLC du produit.

Cette technologie de cuisson apporte aux utilisateurs un service particulier lié à sa rapidité ou simplicité de mise en œuvre, ce produit pouvant être consommé froid ou, après une étape de réchauffage, chaud.

La viande crue mise en œuvre pour produire ces viandes cuites peut faire l'objet d'exigences supplémentaires autour par exemple de l'origine anatomique du muscle et / ou de son niveau de préparation, pour assurer un certain niveau de qualité gustative.

Enfin un numéro de lot et la référence à la norme AFNOR NFV 46-003 doit apparaître obligatoirement sur l'étiquetage du produit fini pour les produits qui se prévalent de respecter cette même norme.



<sup>1</sup> Il ne s'agit pas de produits de charcuterie / salaison ni de viandes cuites traitées en salaison ayant subi des traitements technologiques.

La viande qu'elle soit de bœuf de veau ou d'agneau, possède de vrais atouts nutritionnels. Elle présente une richesse assez constante en protéines avec un taux de 17 à 23 % environ selon les morceaux (viande crue). Par ailleurs ces protéines sont de bonne qualité dans le sens où elles comprennent tous les acides aminés indispensables (c'est-à-dire que l'homme ne peut pas synthétiser par lui-même) et sont facilement digérées puis absorbées par l'organisme.

Contrairement à une idée largement répandue, ces viandes sont plutôt maigres. En effet, 2/3 des morceaux sont constitués de moins de 8% de matières grasses. Cette teneur en lipides dépend essentiellement des morceaux. Certains muscles (tende de tranche, sous-noix de veau...), sont très maigres de l'ordre de 3% de lipides, voire moins, et la grande majorité des morceaux contiennent entre 3 et 8% de lipides. Les morceaux les plus gras sont les morceaux hétérogènes, constitués de plusieurs muscles différents (façon entrecôte, côte d'agneau ou côte de veau...) séparés par des veines de gras bien visibles : dans ce cas-là les taux de lipides, peuvent avoisiner les 12 ou 15%. Cependant, ce gras est bien visible- et peut aisément être retiré au couteau par le consommateur, de façon à réduire d'un facteur 2 ou 3 leur taux de lipides. L'impact nutritionnel des gras n'est pas lié uniquement à leur proportion mais également à leur composition. Les gras des viandes sont constitués essentiellement et de façon équilibrée d'Acide Gras Saturés (AGS) (45 à 55% des lipides) et d'Acides Gras Mono Insaturés (AGMI) (40 à 45%). Enfin ils sont complétés par des Acides Gras Polyinsaturés (AGPI) (5 à 15% des lipides).

Par ailleurs la viande rouge est riche en fer, et plus précisément en fer hémique, la forme bien assimilée par l'organisme, contrairement au fer contenu dans les végétaux. La majeure partie des morceaux de bœuf, par exemple, sont source de fer car ils fournissent 15 à 25% des besoins journaliers et ce fer se présente sous une forme particulièrement bien assimilée par l'organisme : le fer hémique.

Pour finir, certaines vitamines comme la vitamine B3, B6 et B12 et des minéraux comme le zinc et le sélénium sont essentiellement présent dans les produits animaux, notamment la viande rouge.

Enfin, les fiches techniques INTERBEV donnent des informations nutritionnelles utiles et tout particulièrement sur le taux de protéines et de lipides des différentes viandes approvisionnées.

#### POUR LA VIANDE, C'EST CHACUN SA PAUME !

Ce repère s'adapte selon l'âge et la morphologie, pour apporter à chacun tous les éléments utiles (protéines, fer, zinc, etc...).



#### ENFANTS

Pour bien grandir.



#### ADULTES

Pour manger en quantités raisonnables.



#### SENIORS

Pour bien vieillir, en maintenant des consommations suffisantes pour couvrir des besoins nutritionnels qui restent élevés.

## Comment identifier les fournisseurs ?

[www.viandes-rhd.fr](http://www.viandes-rhd.fr)

Sur [www.viandes-rhd.fr](http://www.viandes-rhd.fr) : accès libre au catalogue des viandes, l'outil commun aux filières viandes et charcuteries. INTERBEV et INAPORC travaillent depuis plusieurs années avec les professionnels de la restauration collective. Dans le but de faciliter les mises en relation entre les acteurs de la restauration collective et les opérateurs de la filière viande et charcuterie, et de simplifier considérablement l'achat en produits français, INTERBEV et INAPORC proposent des outils techniques et les mettent à la disposition des acteurs de la restauration collective.

Il s'adresse à la restauration collective et ses acteurs. Plus précisément :

- Acheteurs de la RHD collective locaux et nationaux,
- Administrations gestionnaires du budget alimentaire (région, département, commune),
- Elus des collectivités, afin de faire du lien avec les Projets Alimentaires Territoriaux.

## Comprendre les maillons de la filière



Pour plus d'informations, contactez votre Comité Régional INTERBEV : <https://www.interbev.fr/interbev/comites-regionaux/>





[www.interbev.fr](http://www.interbev.fr)  
[www.la-viande.fr](http://www.la-viande.fr)  
[www.naturellement-flexitariens.fr](http://www.naturellement-flexitariens.fr)



Retrouvez les informations et les outils pour les viandes  
en Restauration Hors Domicile sur  
[www.viandes-rhd.fr](http://www.viandes-rhd.fr)