

	Référentiels qualité	Conditions d'élevage	Conditions d'abattage, de découpe, de conditionnement et d'étiquetage	Préparations - Transformations Spécificités nutritionnelles	Fréquences	Traçabilité
<b>Viandes bovines</b>	<p>Les viandes bovines proviendront d'animaux de race bouchère ou de type racial et seront prioritairement issus de filières de proximité.</p> <p>Les steaks hachés de bœuf et la viande hachée de bœuf (cheveux d'ange ou égrené) seront prioritairement d'origine française, et conformes aux spécifications du GEMRCN B1-12-03 du 28 janvier 2003 (mis à jour en mars 2015) et du règlement CE 853/2004.</p> <p>Le veau sera au minima rosé selon la dénomination en vigueur</p>	<p>Les viandes bovines proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal, en particulier selon les référentiels fixés par la Charte des bonnes pratiques d'élevage ou tout autre démarche équivalente. Les viandes seront issues de filières utilisant une alimentation sans farine animale et sans OGM .</p> <p>L'engraissement des animaux sera d'un niveau maximum de 3 et une conformation minimum de classe R (grille de classification EUROP).</p> <p>La viande de veau proviendra d'animaux d'un minimum de 6 mois d'âge.</p>		<p>Viandes bovines fraîches livrées réfrigérées ou conditionnées sous vide. Les viandes précuites et surgelées ne sera pas tolérées, à l'exception des steaks hachés. Toutes préparation 5ème gamme est prosrites (ex : sauce bolognaise...)</p> <p>Les steaks hachés de bœuf et de veau et le bœuf haché (cheveux d'ange, égrené) : la teneur en matières grasses et le rapport collagène/protéines ne devra pas dépasser 15%.</p> <p>Les préparations à base de bœuf ou de veau haché intégrant des protéines de soja sont interdites.</p> <p>Les paupiettes de bœuf ou de veau devront être servis prioritairement "frais" composés de viande reconstituée, à l'exclusion des viandes séparées mécaniquement de la viande de cou et des abats. La part de viande devra représenter au minimum 40% du poids total de produit fini, farce, barde et ficelle exclues.</p>	<p>En fonction des recommandations du GEMRCN et exigences particulières dans le présent CCP (tableau des fréquences des produits bio...)</p>	
<b>Agneau</b>	<p>Les viandes d'agneau proviendront d'animaux essentiellement d'origine européenne et seront conformes à la réglementation.</p>	<p>Les viandes d'agneau proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal, en particulier selon les référentiels fixés par la Charte des bonnes pratiques d'élevage ou tout autre démarche équivalente. Les viandes seront issues de filières utilisant une alimentation sans farine animale et sans OGM .</p>	<p>La viande doit satisfaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aux critères microbiologiques et sanitaires définis dans la réglementation communautaire</li> <li>- aux principes de la protection des animaux au moment de leur mise à mort, définis par le règlement CE 1099/2009 du 24 septembre 2009, stipulant notamment l'obligation de l'étourdissement de l'animal avant sa mise à mort.</li> </ul> <p>Cas particulier des viandes "halal" :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le prestataire s'achalandra prioritairement en viandes "halal" provenant d'animaux abattus dans des abattoirs pratiquant un abattage rituel avec étourdissement de l'animal avant sa mise à mort. Dans les autres cas, le décret n° 2011-2006 du 28 décembre 2011 fixant les conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux devra être appliqué par les abattoirs.</li> </ul>	<p>Viandes fraîches livrées réfrigérées ou conditionnées sous vide à privilégier</p> <p>Toutes préparation 5ème gamme est prosrites.</p> <p>Les merguez contiendront un minimum de 70% de viande (agneau, veau ou bœuf), sans OGM.</p> <p>Les boulettes d'agneau seront garanties sans OGM. Fabriquées avec un minimum de 70% de viande d'agneau et de protéines végétales de bonne qualité; elles pourront contenir au maximum 28% de viande de mouton.</p>	<p>En fonction des recommandations du GEMRCN et exigences particulières dans le présent CCP (tableau des fréquences des produits bio...)</p>	<p>Prévoir l'affichage informatif sur l'origine des viandes bovines à chaque service et dans chaque site de restauration conformément à la législation en vigueur.</p>
<b>Volailles ou lapin</b>	<p>Les viandes de volailles et de lapin proviendront d'animaux prioritairement issus de filières de proximité (à minima européennes pour les viandes de lapin). Elles seront conformes aux spécifications réglementaires en vigueur.</p>	<p>Les viandes de volailles et de lapin proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal, en particulier selon les référentiels fixés par la Charte des bonnes pratiques d'élevage ou tout autre démarche équivalente. Les viandes seront issues de filières utilisant une alimentation sans farine animale et sans OGM .</p> <p>Les volailles devront avoir été nourries avec une alimentation 100% végétale (avec un minimum de 60% de céréales), minérale et vitamines. Leur alimentation devra avoir été engagée dans une démarche raisonnée en matière d'utilisation d'antibiotiques et d'alimentation (absence de farine animale, de graisses animales ou d'hormones de croissance)</p> <p>Les volailles devront être principalement issues de souches à croissance intermédiaire ou rustique et lente. L'élevage en batterie est interdit.</p>	<p>- Étiquetage obligatoire apposé d'un signe visible certifiant que l'animal a été abattu conformément aux prescriptions rituelles.</p>	<p>Viandes fraîches réfrigérées ou conditionnées sous vide. Les produits surgelés sont tolérés pour certaines préparations. Les produits précuits ne sera pas tolérés. Toutes préparation 5ème gamme est prosrites.</p> <p>Les beignets de poulet (nuggets) devront avoir été produits à base de filet de poulet sans peau, enrobés d'une pâte à beignet et frits et cuits à cœur. Le pourcentage de viande devra être compris entre 60 et 65% minimum. Le taux de lipides ne pourra être supérieur à 10% pour assurer un rapport P/L supérieur à 1,5.</p> <p>Les cordons bleus (de volaille ou de dinde) seront de préférence "maison", excluant les viandes séparées mécaniquement, le cou ou les abats. La viande devra représenter un minimum de 50% du produit total, la panure ne pouvant excéder 27%.</p> <p>Les paupiettes et rôti de volaille/lapin farci devront être servis prioritairement "frais" composés de viande reconstituée, à l'exclusion des viandes séparées mécaniquement de la viande de cou et des abats. La part de viande devra représenter au minimum 40% du poids total de produit fini, farce, barde et ficelle exclues.</p>	<p>En fonction des recommandations du GEMRCN et exigences particulières dans le présent CCP (tableau des fréquences des produits bio...)</p> <p>Le titulaire s'engage à proposer au minimum un service de poulet à croissance intermédiaire par cycle de 4 semaines de menus de qualité "label rouge" ou équivalent ou issu de l'agriculture biologique au sens de la réglementation en vigueur.</p>	<p>Le titulaire s'engage à proposer des produits issus de préférence de circuits contribuant au développement d'une agriculture nourricière de proximité, biologiques, dans le respect des fréquences définies dans le présent CCP.</p> <p>Le titulaire devra être en capacité de fournir, à la demande de la collectivité, une attestation définissant la traçabilité des produits d'origine animale et leurs caractéristiques techniques.</p>
<b>Porc et dérivés</b>	<p>Les viandes de porc proviendront d'animaux prioritairement issus de filières de proximité. Elles seront conformes aux spécifications de la réglementation en vigueur.</p> <p>Les charcuteries autres que cervelas, saucisses ou kassler mentionnées ci-contre seront conformes aux spécifications de la réglementation en vigueur</p>	<p>Les viandes de porc proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal, en particulier selon les référentiels fixés par la Charte des bonnes pratiques d'élevage ou tout autre démarche équivalente. Les viandes seront issues de filières utilisant une alimentation sans farine animale et sans OGM .</p> <p>50% du jambon cuit servi sera de qualité "label rouge" ou équivalent au sens des dispositions de la réglementation en vigueur.</p> <p>50% du jambon cuit servi sera certifié biologique selon les conditions posées par la réglementation en vigueur.</p> <p>Les charcuteries de type cervelas, saucisse blanche, paysanne, fumée, de Strasbourg, de viande ainsi que le kassler fumé seront fabriqués exclusivement à partir de porcs issus de filières respectant les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porcs élevés avec une alimentation garantie sans antibiotique, sans OGM, sans farine animale ou hormone de croissance;</li> <li>- porcs élevés sur paille, avec liberté de mouvement, sans époinçage des dents, section des queues ou castration à vif;</li> <li>- le fumier et compost obtenus sont utilisés à l'enrichissement des terres agricoles</li> <li>- les éleveurs bénéficient d'un prix ferme (non indexé au cadran porcin de Plérin)</li> </ul>	<p>La viande doit satisfaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aux critères microbiologiques et sanitaires définis dans la réglementation communautaire</li> <li>- aux principes de la protection des animaux au moment de leur mise à mort, définis par le règlement CE 1099/2009 du 24 septembre 2009, stipulant notamment l'obligation de l'étourdissement de l'animal avant sa mise à mort.</li> </ul>	<p>Viandes de porc et produits dérivés frais livrés réfrigérés ou conditionnées sous vide</p> <p>Les produits précuits et surgelés ne sera pas tolérés.</p> <p>Toutes préparation 5ème gamme est prosrites.</p>	<p>En fonction des recommandations du GEMRCN et exigences particulières dans le présent CCP (tableau des fréquences des produits bio...)</p>	