Clausier du CNRC pour un approvisionnement durable et de qualité de denrées alimentaires en restauration collective publique

Extrait des clauses concernant les viandes de gros bovins et de veau dans la commande publique

En 2026, le Conseil National de la Restauration Collective a rédigé un clausier[1] à destination des acheteurs public pour favoriser les approvisionnements durables et de qualité en restauration collective publique. Ce document a pour vocation de faire un focus sur les produits issus des filières Bœufs, Veaux et Ovins afin de faciliter l'application de la réglementation et l'atteinte des objectifs fixés en matière d'approvisionnement.

Pour accompagner l'acheteur, ce clausier valorise dans un premier temps des bonnes pratiques d'achat qu'il est souhaitable d'intégrer à son acte d'achat. Il n'est pas visé ici l'exhaustivité des bonnes pratiques à mettre en œuvre par l'acheteur, mais une complémentarité avec les guides pratiques d'achat du CNRC.

Dans un second temps, des critères et des clauses prêtes à l'emploi, pouvant être intégrés dans un marché de denrées ou de restauration, sont présentés, selon le code couleur suivant :

- Pour un achat en « gestion directe » : les clauses et critères sont signalées en **ORANGE**
- Pour un achat en « gestion concédée » : les clauses et critères sont signalées en **VERT**
- Lorsque la clause et le critère sont identiques quel que soit le mode de gestion : ils sont signalés en **BLEU**

Cette note d'INTERBEV vise à extraire les clauses qui concernent spécifiquement les produits issus des filières bovine et veau, et notamment celles qui peuvent contribuer à favoriser les approvisionnements durables et de qualité afin de répondre à l'enjeu de souveraineté alimentaire. Pour faciliter la lecture, la note reprend le même code couleur que dans le guide du CNRC.

Avec un cheptel d'environ **16,7 millions de bovins**, la France a une position de leader européen dans la production de viande bovine, faisant de cette filière un pilier de l'agriculture française et un élément stratégique de la souveraineté alimentaire nationale. Forte de plus de 506 000 emplois, la filière contribue fortement à l'activité des territoires grâce à un modèle d'élevage durable basé sur une alimentation essentiellement à base d'herbe et de fourrages.

La filière travaille pour répondre aux attentes des consommateurs en matière de qualité, de traçabilité et de souveraineté alimentaire et agit pour une juste rémunération de acteurs face à la concurrence des importations.

[1] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

SOMMAIRE

1- Le Sourçage : pratique d'achat indispensable 3
2- L'allotissement 3
3- Réglementation relative à la traçabilité alimentaire 4
4- Réglementation relative à l'alimentation 6
5.1- Viande séparée mécaniquement 6
5.2- Renforcer la vigilance sur les protéines animales transformées 7
5- Leviers relatifs à la qualité du produit 8
6.1- Commander des bovins et des ovins à l'équilibre....8
6.2- Acheter un ensemble de muscles 9
6- Leviers relatifs à la sécurité alimentaire et au bien-être animal 10
7.1- Utilisation raisonnée des antimicrobiens....10
7.2- Visite sur le site de production ou d'élevage 11
7- Leviers relatifs à l'environnement et à la souveraineté alimentaire 11
8.1- Valoriser l'approvisionnement direct 11
8.2- Valoriser la concentration des chaînes de production....13
8- Leviers socialement responsables .... **Erreur ! Signet non défini.**
9- Sécurité des approvisionnements 15
10- Prix et révision des prix....16
11.1- Prix révisables, formules de révision et dispositifs d'adaptation du marché....16
11.2- Le critère Prix 19
11- Synthèse pour un marché en gestion directe....21
12- Synthèse pour un marché en gestion concédée 23

1- Le Sourçage : pratique d'achat indispensable

Le « sourçage » ou « sourcing » est défini comme la possibilité pour un acheteur « *d'effectuer des consultations ou réaliser des études de marché, de solliciter des avis ou d'informer les opérateurs économiques du projet et de ses exigences* » afin de préparer la passation d'un marché public. Il s'agit d'un étape clé qui permet à l'acheteur d'évaluer la pertinence de ses clauses par rapport à son besoin et la capacité de réponses d'un ensemble de fournisseurs. Les clauses doivent être maniées avec précaution car elles peuvent compliquer la capacité des entreprises à répondre aux appels d'offre si elles sont utilisées sans un réel travail de sourcing. Un marché sans réponse est un marché infructueux.

Extrait du Clausier[2] 2026, p. 17

Catalogue des viandes disponibles sur le site www.viandes-rhd.fr

INTERBEV et INAPORC ont développé un catalogue en ligne destiné à accompagner les acheteurs de la restauration collective dans leurs démarches de sourcing. Cette plateforme constitue une vitrine, non exhaustive, des produits disponibles dans les territoires et facilite l'identification de l'offre locale. Accessible à l'ensemble des responsables d'achat de la restauration collective, elle recense des produits issus des filières bovine, ovine, caprine, équine et porcine.

2- L'allotissement

L'allotissement dans les marchés public est une pratique qui consiste à diviser un marché en plusieurs lots distincts au lieu de le confier en une fois à un seul prestataire. Il permet de cibler plus finement les fournisseurs et d'adapter la taille ou le contenu des lots aux besoins. Il convient de s'assurer via le sourçage que les fournisseurs, qui peuvent être spécialisés, seront en capacité de répondre à la diversité demandée par l'acheteur.

L'allotissement favorise la concurrence et peut permettre à un plus grand nombre d'entreprises de soumissionner. Il est important néanmoins de bien le définir afin de ne pas engendrer une gestion complexe avec une charge administrative accrue pour l'acheteur. Si l'allotissement doit refléter le besoin de l'acheteur, il doit aussi laisser la possibilité à l'offre du marché la possibilité d'exposer toutes ses possibilités de réponse pour celui-ci.

Il est recommandé d'allotir au minimum par type de famille :
- Famille 1 : Fruits et légumes frais
- Famille 2 : Viandes fraiche

Il est également possible de détailler d'avantage les familles :
- Lot 1 : Viande porcine fraiche
- Lot 2 : Viande bovine fraiche

L'allotissement peut se faire par famille en fonction de la qualité attendue :
- Lot 1 : Viande bovine fraiche – Conventionnel
- Lot 2 : Viande bovine fraiche – Bio

[2] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

Il est également possible d'allotir plus finement selon le besoin afin d'ouvrir à un maximum de répondants :

- différents lots par mode de conservation (un lot frais, un lot surgelé…)
- en fonction des quantités estimées, dans un souci de livraison à poids minimum et en fonction des activités des fournisseurs de viandes pressentis.

Extrait du Clausier[3] 2026, p. 18

3- Réglementation relative à la traçabilité alimentaire

La traçabilité des aliments est une exigence résultant de règlements européens, destinée à garantir la sécurité alimentaire, la transparence pour les consommateurs et la lutte contre les fraudes. Les principales dispositions relèvent du règlement CE n° 178/2002 qui impose à chaque opérateur de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs) de pouvoir :

- Identifier les fournisseurs et les clients directs
- Conserver des informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution).

Ce règlement s'applique à tous les produits : aux aliments « finis », aux ingrédients et même aux animaux destinés à la production alimentaire. Les obligations de traçabilité sont précisées par différents règlements européens pour plusieurs catégories de produits.

Pour les viandes, l'origine doit être indiquée sur l'étiquette pour répondre aux attentes des consommateurs et garantir la transparence. L'acheteur doit reporter toutes ces obligations en tant que condition d'exécution.

Extrait du Clausier[3] 2026, p. 28

Approvisionnement en viandes issues d'un seul pays

INTERBEV recommande de demander une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un même pays. Pour plus de détail, voir section 7.1 du présent document.

Pour un marché en « gestion concédée »

Clause pouvant être insérée dans le CCTP

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

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

Viandes et volailles :

[3] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

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

Le Code de la consommation (articles L. 412-1 et suivants) prévoit des sanctions en cas de tromperie ou de manquement à l'obligation d'information. Le Titulaire, s'il ne respecte pas ses obligations ou commet des fraudes, s'expose à des pénalités prévues au CCAP ainsi qu'à des amendes et des poursuites judiciaires engagées par l'acheteur ou l'entité adjudicatrice. Les contrôles sont effectués par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

Clause extraite du Clausier 2026, p. 28

Pour un marché en « gestion directe »

Dans le cas d'un marché en gestion directe, la clause doit être identique à celle ci-dessus mais les spécificités par famille de produits doivent être réparties dans les CCTP propres à chaque lot (dans le cas d'un marché alloti).

Clause extraite du Clausier 2026, p. 30

Cas des produits carnés transformés :

En vertu du décret numéro 2024- 171, du 4 mars 2024, relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédient dans des préparations de viande et des produits à base de viande, applicable aux établissements de restauration. L'opérateur de restauration informe les consommateurs de l'origine ou de la provenance des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans les préparations de viandes et des produits à base de viande qui lui sont fournis, lorsqu'il en a connaissance en application d'une réglementation nationale ou de l'Union européenne.

Le titulaire du marché doit être en mesure de fournir l'origine des viandes utilisées comme ingrédients sur l'ensemble des produits transformés proposés à la consommation.

Pour un marché en « gestion concédée »

Clause pouvant être insérée dans le CCTP

En ce qui concerne les produits carnés transformés, le titulaire est tenu de pouvoir préciser l'origine de viande ainsi que les pays de transformation de ces mêmes produits. Le Titulaire doit ainsi rigoureusement tracer l'origine des produits carnés transformés (pays de naissance, d'élevage et d'abattage des animaux).

Clause extraite du Clausier 2026, p. 30

Pour un marché en « gestion directe »

Dans le cas d'un marché en gestion directe, la clause doit être identique à celle ci-dessus mais les spécificités par famille de produits doivent être réparties dans les CCTP propres à chaque lot (dans le cas d'un marché alloti).

Clause extraite du Clausier 2026, p. 30

4- Réglementation relative à l'alimentation

4.1- Viande séparée mécaniquement

La réglementation européenne (règlement européen CE n°999/2001) interdit la production de viandes séparées mécaniquement (VSM) à partir d'os de ruminants, sauf pour certains os issus d'animaux provenant de pays à risque négligeable au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles. La vente de la VSM sous l'appellation "viande" est interdite en Europe. Elle a une qualité très inférieure sur le plan protéinique et nutritif comparée à la viande.

La viande séparée mécaniquement consiste à retirer mécaniquement la viande restant sur les carcasses des animaux après prélèvement des morceaux principaux, selon deux procédés : sous haute pression, donnant une pâte qui peut être utilisée dans des produits comme les saucisses pour hot-dogs, et sous basse pression, donnant une apparence de viande émincée. Cette viande, qui peut être utilisée dans d'autres denrées alimentaires, peut contenir des résidus d'os, de cartilages ou de moelle.

Ces procédés de production augmentent le risque de développement de microbes. De fait, ils entraînent une dégradation plus avancée des fibres musculaires associée à une libération de nutriments, ce qui fournit un substrat favorable à la croissance bactérienne. Les VSM ne peuvent être utilisées que pour la fabrication de produits à base de viande qui font l'objet d'un traitement thermique.

Pour un marché en « gestion concédée »

Clause pouvant être insérée dans le CCAP

En vertu du règlement européen CE n°999/2001, il est interdit de fournir de la viande séparée mécaniquement à partir d'os de ruminants.

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

Le Titulaire devra être en mesure d'établir qu'il a procédé aux contrôles idoines pour s'assurer du respect de cette obligation. Le non-respect de cette obligation entrainera une pénalité, précisée au CCAP.

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

Clause extraite du Clausier 2026, p. 36

Pour un marché en « gestion directe »

Clause pouvant être insérée dans le CCAP

En vertu du règlement européen CE n°999/2001, il est interdit de fournir de la viande séparée mécaniquement à partir d'os de ruminants.
Afin d'assurer une qualité supérieure, tout produit transformé contenant de la viande séparée mécaniquement vaudra rejet de livraison ainsi qu'une pénalité, précisée au CCAP.

Clause extraite du Clausier 2026, p. 36

Extrait du Clausier[4] 2026, p. 35-36

4.2- Renforcer la vigilance sur les protéines animales transformées

Conformément à la réglementation relative aux sous-produits animaux (règlement (CE) n°1069/2009 et le règlement (UE) n°142/2011), les protéines animales transformées sont des sous-produits issus d'animaux sains, abattus à des fins d'alimentation humaines mais dont certains morceaux ne sont pas consommés pour des raisons commerciales (morceaux non nobles, pieds de porc, aspects visuels, etc.). Ces protéines animales transformées servent alors exclusivement à la nourriture des animaux.

Ces protéines ne doivent pas être confondues avec les farines animales qui sont issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation (par exemple contaminées par un virus). Depuis la crise de la vache folle qui s'est déroulée dans les années 1990, le recours aux farines animales est interdit.

La réglementation dite « feed ban » (règlement (CE n°999/2001) restreint l'usage des protéines animales dans l'alimentation des animaux d'élevage, notamment des ruminants. Ce règlement prévoit également des régimes d'enregistrement ou d'autorisation pour les établissements produisant, manipulant ou utilisant de telles protéines, et la publication des listes de ces établissements. Le principe du non-recyclage des protéines au sein de la même espèce, dit principe du « non-cannibalisme » doit toujours être respecté. Pour l'alimentation des ruminants, il est interdit d'utiliser des protéines animales transformées.

Extrait du Clausier[4] 2026, p. 36-37

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée

Clause pouvant être insérée dans le CCTP

En vertu de la réglementation relative aux sous-produits animaux (règlement (CE) n°1069/2009 et le règlement (UE) n°142/2011), il est strictement interdit de recourir aux farines animales (issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation) pour nourrir les animaux.

[4] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

Également, l'alimentation des animaux d'élevage devra respecter le principe de non-recyclage des protéines au sein de la même espèce (principe de « non-cannibalisme ») ainsi que les interdictions en matière d'alimentation des animaux de la réglementation dite « feed ban » (règlement CE n°99/2001)
Toute fourniture de viandes, volailles ou poisson ne respectant pas cette réglementation vaudra résiliation du marché, aux frais et torts du Titulaire.

Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Il est attendu du Titulaire un respect strict de la réglementation relative aux sous-produits animaux (règlement (CE) n°1069/2009 et le règlement (UE) n°142/2011) et de la réglementation dite « feed ban » (règlement CE n°99/2001).
Par ailleurs, il est attendu du Titulaire, au cours de l'exécution du marché, une proposition de plan de progrès sur le suivi de l'alimentation des animaux par ses fournisseurs et sur des propositions d'améliorations des pratiques de nourrissage. Il est entendu que si le Titulaire du marché est directement le producteur, ce plan de progrès est attendu pour ses propres pratiques.

Clause extraite du Clausier 2026, p. 37

5- Leviers relatifs à la qualité du produit

5.1- Commander des bovins et des ovins à l'équilibre

Dans le cas de la gestion d'une cuisine en régie, commander des carcasses entières de bovin à l'équilibre permet au restaurateur de travailler une grande variété de pièces, qui augmenteront la diversité des plats. Pour l'éleveur, fournir des carcasses entières permet de s'assurer une juste rémunération, d'avoir une visibilité certaine sur les volumes à fournir et de garantir une qualité identique à chaque livraison.

Le terme "achat de bovin à l'équilibre" en restauration se réfère généralement à une méthode d'approvisionnement en viande où le restaurant achète un animal entier (ou une partie significative de celui-ci) directement auprès d'un éleveur ou d'un fournisseur. Il est donc possible de choisir son approvisionnement en fonction des critères carcasse, uniquement possible si l'ensemble des muscles est acheté.

Cette clause est à calibrer selon le nombre de convives du restaurant et de la capacité de production de l'éleveur. Interbev met l'Impactomètre à disposition des professionnels. Il s'agit d'un outil pédagogique permettant de simuler un approvisionnement de « bovins à l'équilibre » ainsi qu'un guide pour accompagner les professionnels.

Extrait du Clausier[5] 2026, p. 41

[5] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

Outils interprofessionnels disponibles sur le site www.viandes-rhd.fr

Pour accompagner la démarche « Bovin à l'équilibre », INTERBEV a produit une série d'éléments pour faciliter sa mise en application :

*- **Impactomètre « bovin à l'équilibre »** : un simulateur d'achat qui permet de mieux comprendre la démarche*

*- **Guide pratique de mise en œuvre de bovin à l'équilibre en restauration hors domicile** : il reprend les enjeux pour la filière, la définition du concept, les opportunités et les processus de mise en œuvre.*

*- **Une fiche d'assistance pour la mise en œuvre des achats** : cette fiche recense un ensemble de réponses aux problématiques rencontrées lors du changement de méthode d'approvisionnement.*

*- **Une fiche pratique planning achat et plan de menus** : deux exemples sont exposés sur une durée de 20 jours afin de proposer un cadre de mise en œuvre adapté au maximum de cas de restauration en France.*

*- **Livrets de mise en œuvre des recettes : 5** recettes types, correspondant aux produits disponibles sur l'ensemble d'un bovin. Elles sont décryptées pour une mise en œuvre optimisée en cuisine avec des exemples de recette à l'appui.*

Pour un marché en « gestion directe »

Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Il est demandé la livraison de carcasses entières bovins achetés à l'équilibre, ceci afin d'avoir la capacité de travailler un grand nombre de variétés de pièces et d'assurer à l'éleveur une juste rémunération en limitant les invendus.

[L'acheteur complète les quantités et modalités de livraison souhaitées.]

Clause extraite du Clausier 2026, p. 42

5.2- Acheter un ensemble de muscles

Une carcasse offre une diversité de muscles aux qualités gustatives comparables. Il n'est pas nécessaire de se focaliser sur un muscle donné sauf dans des cas particuliers pour lesquels les muscles ont une présentation très caractéristique (entrecôte, faux-filet, filet…). L'acheteur peut regrouper les muscles en 3 catégories (économique, standard ou qualitatif). Les fiches techniques mises à dispositions sur le site viandes-rhd.fr permettent l'identification des différentes catégories.

Le besoin est exprimé sur un niveau de qualité souhaité par l'acheteur qui permet de regrouper différents muscles et de maitriser les prix d'achats. Le titulaire pourra proposer les muscles qu'il a à sa disposition sur un niveau de qualité souhaité avec un impact favorable sur le coût de la matière.

Extrait du Clausier[6] 2026, p. 42

[6] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

Outils interprofessionnels disponibles sur le site www.viandes-rhd.fr

Afin de faciliter les achats et favoriser l'équilibre matière, INTERBEV met à disposition des professionnels :

*- **Impactomètre « achat par recette »** : d'optimiser les achats de viandes en proposant à l'utilisateur des recommandations de morceaux tout en le sensibilisant au nombre de carcasses nécessaires pour cet achat.*

*- **Fiches techniques d'achat des viandes** : ces fiches permettent de définir les besoins en viandes avec une approche par le plat et non par le muscle. Elles guident le responsable des achats dans la rédaction des spécifications techniques de ses appels d'offre. Ces fiches indiquent en autres pour chaque plat (rôti, steak, sautés…) et par espèce : les différents muscles qui peuvent être utilisés, leurs niveaux d'élaboration et de préparation, leurs modes de conditionnement…*

6- Leviers relatifs à la sécurité alimentaire et au bien-être animal

Prendre en compte la sécurité alimentaire et le bien-être animal dans ses pratiques d'achat est important pour des raisons éthiques, environnementales, sanitaires et économiques.

Les pratiques respectueuses du bien-être animal réduisent le stress et les maladies chez les animaux, ce qui améliore la qualité des produits. Les élevages non respectueux du bien-être animal peuvent favoriser la propagation de maladies zoonotiques (grippe aviaire, salmonellose). Les modèles de production dans certaines zones du monde, hors UE, nécessitent un usage excessif d'antibiotiques, favorisant la résistance bactérienne. Faire le choix d'une viande issue d'élevages qui n'utilisent pas d'antimicrobiens pour favoriser la croissance des animaux diminue ces risques.

6.1- Utilisation raisonnée des antimicrobiens

En France et en UE, l'utilisation des antimicrobien en élevage est strictement encadrée par la réglementation nationale et européenne. Les autorités compétentes assurent notamment un suivi de l'utilisation des médicaments vétérinaires contenant des antimicrobiens dans le cadre de la surveillance de la résistance aux antimicrobiens. Leur utilisation est réservée aux traitements des animaux malades sur prescription vétérinaire et, de manière strictement encadrée, à la maitrise d'un épisode infectieux avéré. Toute utilisation à des visées de croissance de l'animal est strictement interdite (règlement européen n° 1831/2003).

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée

Clause pouvant être insérée dans le CCTP

En vertu des règlements européens n° 1831/2003 et n°2019/6, le Titulaire du marché s'engage à ce que les produits d'origine animale fournis proviennent d'élevages respectant la réglementation relative à l'utilisation des antimicrobiens vétérinaires.

Toute utilisation d'antibiotique à des visées de croissance de l'animal est proscrite.

Le Titulaire est en mesure, à la demande de l'acheteur, de justifier du respect de ces obligations, notamment par la présentation d'engagement de filières de démarches collectives ou de dispositifs équivalents visant à la maîtrise de l'usage des antimicrobiens.

Le Titulaire doit présenter un plan de progrès décrivant les actions mises en œuvre par les filières ou les fournisseurs en matière de prévention sanitaire (biosécurité, vaccination, pratique d'élevage), ainsi qu'un bilan annuel.

Clause extraite du Clausier 2026, p. 48

Extrait du Clausier[7] 2026, p. 47-49

6.2- Visite sur le site de production ou d'élevage

La transparence du producteur ou de l'éleveur sur ses conditions de travail est un facteur primordial pour tracer la sécurité alimentaire des produits et le bien-être des animaux.
L'acheteur doit pouvoir, au moins une fois par an et sur toute la durée du marché, se déplacer sur le site du producteur / éleveur, aux frais du Titulaire du marché si conforme aux règles internes anticorruption de son administration.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée

Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Dans le cadre de ce marché, l'acheteur pourra organiser une fois par an une visite du site de production ou d'élevage, aux frais du Titulaire. Au-delà d'une visite par an, celle-ci devient à la charge de l'acheteur.

Cette exigence vaut pour les produits frais (viande, volailles, poissons) mais également pour les céréales, légumineuses, fruits, légumes etc. ainsi que pour les produits transformés.
Ces visites auront vocation à s'assurer des bonnes pratiques d'élevage (le cas échéant) et à vérifier les pratiques en matière de sécurité alimentaire.

L'organisation de ces visites se fera en coordination entre l'acheteur et le Titulaire.

Clause extraite du Clausier 2026, p. 50

Extrait du Clausier[7] 2026, p. 50

7- Leviers relatifs à l'environnement et à la souveraineté alimentaire

7.1- Valoriser l'approvisionnement direct

Dans le circuit de la restauration hors domicile, l'approvisionnement direct (différent de l'approvisionnement direct pour les consommateurs) se définit ainsi : « *achat par un gestionnaire*

[7] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

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 ».

Dans les guides d'achat du CNRC, les approvisionnements directs se définissent comme des circuits d'approvisionnement incluant un intermédiaire entre :

- Le point de départ : 1er metteur en marché des produits agricoles listés à l'annexe I du règlement n°1308/2013
- Le point d'arrivée : l'achat par un gestionnaire de restaurant collectif, la centrale d'achat à laquelle il adhère ou son prestataire.

Aussi, pour évaluer le circuit d'approvisionnement, on compte le nombre d'intermédiaires entre le point de départ et le point d'arrivée.

Extrait du Clausier[8] 2026, p. 57-58

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée

Clause pouvant être insérée dans le RC

L'acheteur souhaite valoriser les offres respectant l'approvisionnement direct, c'est-à-dire ayant maximum un intermédiaire entre le metteur en marché de la viande et l'acheteur de restauration collective (cuisine sur site ou cuisine centrale).

Pour noter ce sous-critère, le barème suivant est retenu :
- Absence d'intermédiaire entre le metteur en marché et l'acheteur ou 1 intermédiaire : 100% des points
- 2 intermédiaires entre le metteur en marché et l'acheteur : 50% des points
- 3 intermédiaires ou plus entre le metteur en marché et l'acheteur : 0% des points

Ce sous-critère est pondéré à XX%.

L'engagement pris au stade de la candidature constitue un engagement contractuel de la part du Titulaire. Le non-respect de cet engagement enclenchera une pénalité, détaillée au CCAP. Toutefois, un seuil de tolérance est accepté, dès lors qu'un aléa ne relevant pas de la responsabilité du titulaire survient (exemple : catastrophe climatique). Ainsi, pendant un laps de temps court, il est accepté que le Titulaire recourt à un nombre d'intermédiaires supérieurs à ce qui était proposé dans son offre. Des mesures correctives permettant de revenir à l'engagement initial doivent être proposées par le Titulaire dans un délai maximum de 3 mois.

Clause pouvant être insérée dans le CCAP

L'acheteur souhaite valoriser les offres respectant l'approvisionnement direct, c'est-à-dire ayant maximum un intermédiaire entre le metteur en marché de la viande et l'acheteur de restauration collective (cuisine sur site ou cuisine centrale). L'engagement pris par le Titulaire

[8] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

dans son offre constitue un engagement contractuel. Le non-respect de cet engagement enclenchera une pénalité, détaillée au CCAP.
Toutefois, un seuil de tolérance est accepté, dès lors qu'un aléa ne relevant pas de la responsabilité du titulaire survient (exemple : catastrophe climatique). Ainsi, pendant un laps de temps court, il est accepté que le Titulaire recourt à un nombre d'intermédiaires supérieurs à ce qui était proposé dans son offre. Des mesures correctives permettant de revenir à l'engagement initial doivent être proposées par le Titulaire dans un délai maximum de 3 mois.

Clause extraite du Clausier 2026, p. 57-58

Afin de concourir à l'atteinte des obligations d'EGalim, le CNRC a publié deux livrets méthodologiques : un pour les acheteurs soumis au code de la commande publique[9] et un pour ceux qui n'y sont pas soumis[10], pour accompagner la mise en œuvre du critère « *produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les critères de performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs.* » L'acheteur doit intégrer obligatoirement ces deux critères cumulés parmi l'ensemble des critères de sélection de l'offre. Dans le cas des achats soumis au CCP, la pondération totale de ces deux critères doit leur attribuer un poids important comparativement aux autres critères (prix, note technique, propriété organoleptique, etc...).

Complément technique disponible sur le site www.viandes-rhd.fr

INTERBEV a publié un complément technique pour préciser et détailler les caractéristiques spécifiques des filières gros bovin et veau en apportant des éléments techniques et adaptés aux pratiques. Ce document a pour ambition d'accompagner les acheteurs et les fournisseurs sur les données et les preuves existantes ainsi que sur les produits pouvant constituer une offre.

7.2- Valoriser la concentration des chaînes de production

A des fins de réduction de l'impact environnemental et des risques sanitaires, l'acheteur peut retenir une considération, en lien avec l'objet du marché, visant la concentration « dans un même pays » des différentes étapes de production. Cette considération influe sur la qualité et la sécurité et la durabilité des produits fournis. Elle permet de réduire les transports d'animaux vivants et des produits. Cela permet de limiter l'émission de gaz à effet de serre, d'améliorer le bien-être animal et de renforcer la maîtrise sanitaire. Cette considération est potentiellement appropriée pour les produits transformés contenant du bœuf ou de l'ovin.

Extrait du Clausier[11] 2026, p. 58

[9] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/20260618_livret_methodologique_viandes_CCP.pdf
[10] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/20260618_livret_methodologique_viandes_non_CCP.pdf
[11] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

La concentration de la chaine de production dans un même bassin de production peut favoriser les approvisionnements plus locaux, ou a minima français, par rapport à des viandes d'origine UE.

- ⇨ Produits transformés contenant du bœuf, du veau ou de l'ovin : ceux-ci doivent être « nés, élevés et abattus dans un même pays »

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée

Clause pouvant être insérée dans le RC

À des fins de réduction de l'impact environnemental et des risques sanitaires, il est exigé de concentrer « dans un même pays » les différentes étapes de production. Réduire des transports d'animaux vivants et des produits permettent de limiter les émissions de gaz à effet de serre, d'améliorer le bien-être animal et de renforcer la maîtrise sanitaire.

Dans le cadre du présent marché, un sous critère d'appréciation valorisé à 10% mesure la capacité du titulaire à fournir ou recourir à des produits transformés, dont la protéine animale qui les compose provient « d'animaux nés, élevés et abattus dans un même pays ». Pour noter ce sous critère, le titulaire devra préciser dans quelle proportion il pourra livrer des produits transformés à base de viande garantie issus « d'animaux nés, élevés et abattus et transformés dans un même pays ». Si 100% des produits transformés Athènes cette volonté, le soumissionnaire obtient 100% des points. S'il s'engage à 70% de produits transformés. Il obtient 70% des points etc.
Ce slow critère est pondéré à X%.

Clause pouvant être insérée dans le CCAP

À des fins de réduction de l'impact environnemental et des risques sanitaires, il est exigé de concentrer « dans un même pays » les différentes étapes de production. Réduire des transports d'animaux vivants et des produits permettent de limiter les émissions de gaz à effet de serre, d'améliorer le bien-être animal et de renforcer la maîtrise sanitaire.

Dans le cadre du sous-critère valorisant la capacité du soumissionnaire à fournir ou recourir à des produits transformés dont la protéine animale qui les compose provient d'animaux nés, élevés abattus et transformés dans un même pays, l'engagement pris par le Titulaire dans son offre constitue un engagement contractuel. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au présent CCAP.

Cette information devra figurer sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur les fiches techniques produits et/ou sur la facture.

Toute absence de mention vaudra rejet de la livraison.

Lors de l'exécution du marché, si les produits fournis par le Titulaire sont en retrait de la proportion proposée dans l'offre, il sera appliqué une pénalité, détaillée au CCAP.

Clause extraite du Clausier 2026, p. 59

⇨ Viande issue d'animaux « nés, élevés et abattus dans un même pays »

Pour un marché en « gestion concédée »

Clause pouvant être insérée dans le CCTP

À des fins de réduction de l'impact environnemental et des risques sanitaires, il est exigé de concentrer « dans un même pays » les différentes étapes de production. Réduire des transports d'animaux vivants et des produits permettent de limiter les émissions de gaz à effet de serre, d'améliorer le bien-être animal et de renforcer la maîtrise sanitaire.

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, bœuf et ovin) soient issues d'animaux nés, élevés abattus et transformés dans un même pays.

Cette exigence vaut pour les produits frais.

Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette mention sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

Le recours à une viande dont les pays de naissance, élevage et abattage sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCAP, en cas de non-respect de cette clause

Clause extraite du Clausier 2026, p. 60

⇨ **Pour un marché en « gestion directe »**

Clause pouvant être insérée dans le CCAP

À des fins de réduction de l'impact environnemental et des risques sanitaires, il est exigé de concentrer « dans un même pays » les différentes étapes de production. Réduire des transports d'animaux vivants et des produits permettent de limiter les émissions de gaz à effet de serre, d'améliorer le bien-être animal et de renforcer la maîtrise sanitaire.

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, bœuf et ovin) soient nées, élevées et abattues dans un même pays.
Cette exigence vaut pour les produits frais.
Cette information devra figurer sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture. Toute absence de mention vaudra rejet de la livraison.
Également, toute mention précisant des pays différents entre la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal vaudra rejet de la livraison et l'application d'une pénalité, détaillée au présent CCAP.

Clause extraite du Clausier 2026, p. 60

8- Sécurité des approvisionnements

Les denrées alimentaires constituent un bien de première nécessité. A ce titre, l'acheteur peut valoriser l'offre la plus à même de garantir une forte sécurisation des approvisionnements, via un critère d'appréciation de l'offre.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée

Clause pouvant être insérée dans le RC

Au sein de son mémoire technique, le soumissionnaire devra décrire les mesures de gestion des risques mises en œuvre pour l'exécution du marché.
Le soumissionnaire détaillera en particulier le risque de rupture d'approvisionnement ou de pénurie totale ou partielle de matières premières (denrées alimentaires). Le soumissionnaire démontrera dans son dossier technique l'organisation mise en place afin de garantir la sécurité et la continuité des approvisionnements en denrées, à tout moment de l'exécution du contrat, et tout particulièrement dans certaines circonstances (crise sanitaire, fermeture des frontières d'un État dans lequel sont produits les denrées…). La note attribuée au soumissionnaire tiendra compte de la pertinence et de l'exhaustivité de sa réponse ainsi que de la qualité des moyens de preuve apportés par le soumissionnaire pour attester du niveau de garantie qu'il apporte.

Ce critère est pondéré à XX%.

Clause extraite du Clausier 2026, p. 80

9- Prix et révision des prix

9.1- Prix révisables, formules de révision et dispositifs d'adaptation du marché

Le prix des denrées alimentaires évolue et peut connaître de fortes fluctuations. L'acheteur doit prévoir une ou plusieurs clauses de révision de prix adaptées en fonction des produits. Les marchés portant sur l'acquisition de matières premières agricoles et alimentaires sont obligatoirement conclus à prix révisables.

Les clauses butoirs et les clauses de variation de prix ne doivent pas coexister compte tenu de la variabilité intrinsèque du prix des produits.

Il en va de même pour les clauses de sauvegarde qui peuvent, dans certains cas, neutraliser les effets de la révision de prix et compromettre l'exécution équitable du marché. Seule une clause de sauvegarde modulable ne conduisant pas automatiquement à la réalisation du marché peut être envisagée. Cette clause pourrait être levée ou suspendue afin de permettre la mise en œuvre des dispositions relatives aux circonstances exceptionnelles ou imprévues que l'acheteur aura préalablement défini dans les documents de consultation. Ou pour provoquer un rendez-vous afin de définir des modalités nécessaires à la préservation de l'équilibre contractuel.

Extrait du Clausier[12] 2026, p. 81-86

L'acheteur doit aussi prévoir des clauses de réexamen ou de rendez-vous.

[12] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

- Une clause de rendez-vous est une disposition contractuelle qui organise des rencontres périodiques qui entre les parties pour faire un point sur l'exécution du marché, anticiper les difficultés et envisager des ajustements éventuels. Elles favorisent le dialogue et la coopération sans nécessairement prévoir de mécanismes formels de modification des prix ou des conditions contractuelles. Néanmoins, elle peut également déboucher sur une clause de réexamen.
- Une clause de réexamen permet aux parties de modifier le marché dans les conditions des articles R 2194- 1AR .2 1194- 6 du code de la commande publique, notamment par voie d'avenant. Les parties pourront plus particulièrement se rencontrer à la demande express de l'une d'entre elles afin d'examiner la possibilité de faire évoluer certaines dispositions, dont celles relatives à la durée, à la révision des prix ou aux conditions d'exécution de la prestation.

En ce qui concerne des clauses de révision des prix, elles sont nécessaires pour que les acheteurs et les fournisseurs puissent renégocier les contrats, les prix des denrées alimentaires pouvant être soumis à des fluctuations importantes dues à des facteurs saisonniers, météorologiques et économiques. Pour renégocier les prix, il est indispensable que les acheteurs et les fournisseurs disposent d'indicateurs de référence, d'évolution des prix adaptés et partagés qui reflètent de manière réactive et fiable les évolutions du marché en matière de denrées alimentaires.

Concernant les indices, le réseau des nouvelles démarchés (RNM) délivre, professionnels de l'agroalimentaire, des informations précises sur les cours de certains produits agroalimentaires. Les seules cotations nationales officielles spécifiques aux produits alimentaires publiés en France sont les cotations du RNM. Office public piloté par FranceAgriMer en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. L'appartenance de ce réseau au service public en fait un observateur neutre, objectif et fiable. La majorité des produits achetés en restauration collective sont couverts par des indicateurs de prix intégrés dans le RTM. Ils sont en ligne, en accès gratuit sur le site internet du RNM, rubrique restauration collective.

Uniquement en l'absence d'indicateur RNM, il conviendra de se reporter aux indices INSEE de prix, à la production ou à l'importation et non aux indices de prix à la consommation.

Dans la majorité des cas, une révision annuelle sera inadaptée pour les marchés publics de fournitures de denrées alimentaires, particulièrement pour les produits sujets de fréquentes variations de prix ou de cours. Selon des produits, un rythme mensuel, trimestriel ou semestriel permettra de conserver l'équilibre économique du marché. Dans le cadre des demandes d'ajustement tarifaire en lien avec les indices de révision retenus et avec les fréquences de révision adaptées, le fournisseur se doit d'envoyer auprès de l'acheteur ses demandes de révision à la hausse comme à la baisse dans un délai adapté.

Par ailleurs, le délai entre le dépôt de l'offre et la notification doit également être pris en compte par une clause d'actualisation au jour du début de marché ou par une clause de révision lorsqu'elle intègre un ajustement initial des prix.

Enfin, il peut être utile de prévoir une mise au point du marché visant entre l'attribution du marché et le début de son exécution, à finaliser ou préciser des modalités pratiques, techniques

ou financières qui n'ont pas pu être totalement définies lors de la phase de passation, tout en respectant l'économie générale du marché et des conditions de mise en concurrence initiale.

Vous trouverez ci-après un tableau de révision optimale des produits viande partagé par les membres du GT Économie du CNRC (fournisseurs et acheteurs) dont les fréquences sont communiquées à titre indicatif.

FRÉQUENCE	PRODUITS CONCERNÉ	DATE OPTIMALE DE RÉVISION
Mensuelle	Viandes et Volailles fraîches Charcuterie Produits traiteur	le 20 de chaque mois pour le mois suivant
Semestrielle	Produits surgelés	Février pour Mars Septembre pour Octobre

Pour un marché en « gestion directe »

En gestion directe, les prix sont inscrits dans un bordereau de prix unitaire (BPU) qui liste les prix unitaires relatifs à chaque produit ou éléments d'ouvrage prévus par le CCTP. Il est étroitement aux délais quantitatifs estimatifs (DQE) et fait partie des documents de la consultation. Le BPU est contractuel, contrairement au DQE qui ne l'est pas.

Afin d'harmoniser les annexes financières souvent hétérogènes, l'Observatoire économique de la commande publique au ECP à ordonner une démarche de normalisation dans l'objectif de simplifier et sécuriser les échanges de fichiers entre opérateurs économiques et acheteurs. L'outil qui en découle permet notamment des échanges plus fluides, une réduction des erreurs matérielles, une meilleure lisibilité des offres et un suivi plus précis des dépenses. C'est pourquoi il est vivement recommandé aux acheteurs de s'approprier de recourir à cette annexe financière standardisée dans leur dossier de consultation. L'annexe est disponible sur la page dédiée du site de la direction des affaires juridiques.

Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Le contenu du BPU doit être revu au titre de chaque période [à définir par l'acheteur] d'exécution du contrat, en fonction des indices [à définir par l'acheteur] et selon la formule de révision recommandée ci-dessous :
Pn = Po x In / Io
Avec :
Pn = prix révisé,
Po = prix HT en cours d'application (ou prix HT initial de l'offre),
In = moyenne des prix moyens ou indices sur la période de révision,
Io = dernier prix moyen ou indice définitif connu au moment de la précédente révision (ou de l'offre initiale pour la 1ère révision) [indice à définir par l'acheteur].

Clause extraite du Clausier 2026, p. 84

En gestion concédée, les prix sont soit unitaires, soit forfaitaires. Toutefois, un marché peut comporter ces deux formes de prix à condition de préciser et d'individualiser clairement les

prestations relevant respectivement de l'une ou de l'autre forme de prix. Dans les marchés publics de services de restauration collective, les prix sont en général des prix unitaires par repas ou éléments de repas.

Pour un marché en « gestion concédée »

Clause pouvant être insérée dans le CCTP

[Se référer à la fiche DAJ pour sélectionner la formule de révision et les indices adéquats]

Clause extraite du Clausier 2026, p. 84

9.2- Le critère Prix

Pour intégrer l'objectif de souveraineté alimentaire européenne, un critère prix pondéré entre 30 et 40% paraît approprié. Cette fourchette permet en outre de viser une plus juste rémunération des producteurs. Le critère prix correspond au coût de la fourniture plus le coût du transport.

Pour un marché en « gestion directe »

Clause pouvant être insérée dans le RC

Dans le présent marché, le critère prix est pondéré à [pondération à fixer par l'acheteur, dans une fourchette s'établissant entre 30 et 40%]. Le prix hors taxe comprend les denrées et le transport.

Clause extraite du Clausier 2026, p. 85

Pour un marché en « gestion concédée »

Clause pouvant être insérée dans le RC

Dans le présent marché, le critère prix est pondéré à [pondération à fixer par l'acheteur, dans une fourchette s'établissant entre 30 et 40%]. Le prix hors taxe comprend l'intégralité des prestations exécutées par le Titulaire.

Clause extraite du Clausier 2026, p. 85

La méthode de notation du prix

L'acheteur doit retenir la méthode de notation du critère prix qui lui semble la mieux adaptée au regard de son besoin et du niveau de concurrence anticipé pour sa consultation de marché. Le guide pratique de l'OECP « Le prix dans les marchés publics » présente plusieurs formules possibles.

Calculer le prix sur une moyenne de prix (méthode 3 du guide) permet de limiter les écarts de notation des offres financières proposant des produits moins qualitatifs et très en écart avec le prix normal du marché.

Cette méthode est particulièrement adaptée lorsque l'acheteur, lors du sourçage, anticipe qu'il devrait obtenir des offres avec une hétérogénéité de prix importante. Elle vise dès lors à

comparer les offres financières par rapport à la moyenne de celle-ci, considéré comme étant le « prix du marché » au moment du dépôt des offres, au regard des clauses du marché. Elle est d'autant plus pertinente que le critère prix est modérément pondéré.

Deux formules intégrant ce prix moyen sont envisageables :

- Note du prix du soumissionnaire (note sur 10) = (10 x Prix moyen des offres déposées) / (Prix moyen des offres déposées + Prix offre à noter)
- Note du prix du soumissionnaire noté = (10 x Prix moyen des offres déposées ^{2}) / (Prix moyen des offres déposées ^{2} + Prix offre à noter ^{2})

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée

Clause pouvant être insérée dans le RC

Dans le présent marché, le critère prix sera noté de la façon suivante :
[L'une de ces 2 méthodes est à choisir par l'acheteur et à inscrire dans la clause]

- Note du prix du soumissionnaire (note sur 10) = (10 x Prix moyen des offres déposées) / (Prix moyen des offres déposées + Prix offre à noter)

- Note du prix du soumissionnaire noté = (10 x Prix moyen des offres déposées ^{2}) / (Prix moyen des offres déposées ^{2} + Prix offre à noter ^{2})

Clause extraite du Clausier 2026, p. 85

Extrait du Clausier[13] *2026, p. 81-86*

[13] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

10- Synthèse pour un marché en gestion directe

Clause	Type de clause	Pièce du DCE
interdiction de la viande séparée mécaniquement	condition d'exécution	CCAP
Recours au commerce équitable	condition d'exécution	CCAP
commander des carcasses entières de bœuf	exigence technique	CCTP
lutte contre le gaspillage alimentaire	sous-critère environnemental	RC
	clause s'y rapportant	CCAP
exiger de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays »	condition d'exécution	CCAP
prix révisables et formules de révision	clause prix	CCTP
critère prix se situant dans une fourchette entre 30 et 40%	critère prix	RC
pourcentage de produits durables de qualité et bios	condition d'exécution	CCAP
	résiliation	CCAP
	plan de progrès	CCAP
transmission des moyens de preuve	condition d'exécution	CCAP
suivi et reporting	condition d'exécution	CCAP
Recours au commerce équitable	condition d'exécution	CCAP
pénalités relatives à EGalim	pénalités	CCAP
pourcentage de produits durables de qualité et bios	analyse d'offre	RC
étiquetage de l'origine	condition d'exécution	CCTP
transmission obligatoire des données relatives à l'origine des produits	condition d'exécution	CCTP
renforcer la vigilance sur les protéines animales transformées	condition d'exécution	CCTP
	plan de progrès	CCAP
commander du muscle entier non mélangé	exigence technique	CCTP
utilisation raisonnée des antibiotiques	exigence technique + plan de progrès	CCTP
visite sur le site de production ou d'élevage	exigence technique	CCTP
valoriser les approvisionnements directs	sous-critère environnemental	RC
	clause s'y rapportant	CCAP
produits transformés contenant de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays »	sous-critère environnemental	RC
	clause s'y rapportant	CCAP
sécurité des approvisionnements	critère d'appréciation	RC
Méthode de notation obligatoire de prix par rapport au prix moyen	clause s'y rapportant	RC

Exemple de pondération des critères

Prix	Fourchette entre **30 et 40%**
Technique	**35%**, avec 3 sous-critères possibles, en fonction de l'objet du marché / lot
Sécurisation des approvisionnement	**10%**
Environnemental	**15%** avec 3 sous-critères possibles, en fonction de l'objet du marché / lot : - valoriser l'approvisionnement direct : 30% - lutte contre le gaspillage alimentaire : 30% - produits transformés contenant de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays » : 10% - 30% pour des sous-critères à définir par l'acheteur
Social	A définir par l'acheteur selon sourçage et besoins spécifiques.
Innovation	A définir par l'acheteur selon sourçage et besoins spécifiques

Extrait du Clausier[14] 2026, p. 88-90

[14] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf

11- Synthèse pour un marché en gestion concédée

Intitulé de la clause	Type de clause	Pièce du DCE
interdiction de la viande séparée mécaniquement	condition d'exécution	CCAP
	condition d'exécution	CCAP
exiger de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays »	condition d'exécution	CCTP
Prix révisables et formules de révision	clause	CCTP
critère prix se situant dans une fourchette entre 30 et 40%	critère prix	RC
pourcentage de produits durables de qualité et bios	condition d'exécution	CCAP
	résiliation	CCAP
	plan de progrès	CCAP
transmission des moyens de preuve	condition d'exécution	CCAP
suivi et reporting	condition d'exécution	CCAP
pénalités relatives à EGalim	pénalités	CCAP
pourcentage de produits durables de qualité et bios	analyse d'offre	RC
étiquetage de l'origine	condition d'exécution	CCTP
transmission obligatoire des données relatives à l'origine des produits	condition d'exécution	CCTP
renforcer la vigilance sur les protéines animales transformées	condition d'exécution	CCTP
	plan de progrès	CCAP
commander du muscle entier non mélangé	exigence technique	CCTP
utilisation raisonnée des antibiotiques	exigence technique + plan de progrès	CCTP
visite sur le site de production ou d'élevage	exigence technique	CCTP
valoriser les approvisionnements directs	sous-critère environnemental	RC
	clause s'y rapportant	CCAP
produits transformés contenant de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays »	sous-critère environnemental	RC
	clause s'y rapportant	CCAP
Recours au commerce équitable	condition d'exécution	CCAP
sécurité des approvisionnements	critère d'appréciation	RC
Méthode de notation obligatoire de prix par rapport au prix moyen	clause s'y rapportant	RC

Exemple de pondération des critères

Prix	Fourchette entre **30 et 40%**
Technique	**35% (ou 25% si un critère EGalim est retenu)** Les sous-critères sont à définir par l'acheteur
EGalim	**10%** si l'acheteur décide d'avantager les offres allant au-delà des minimums fixés par la loi
Sécurisation des approvisionnement	**10%**
Environnemental	**15%** avec 3 sous-critère obligatoire : - valoriser l'approvisionnement direct : 30% - lutte contre le gaspillage alimentaire : 30% - produits transformés contenant de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays » : 10% - laissant 30% pour des sous-critères à définir par l'acheteur
Social	A définir par l'acheteur selon sourçage et besoins spécifiques.
Innovation	A définir par l'acheteur selon sourçage et besoins spécifiques

Extrait du Clausier[15] 2026, p. 91-93

[15] https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/guide_2026_CNRC_clausier.pdf