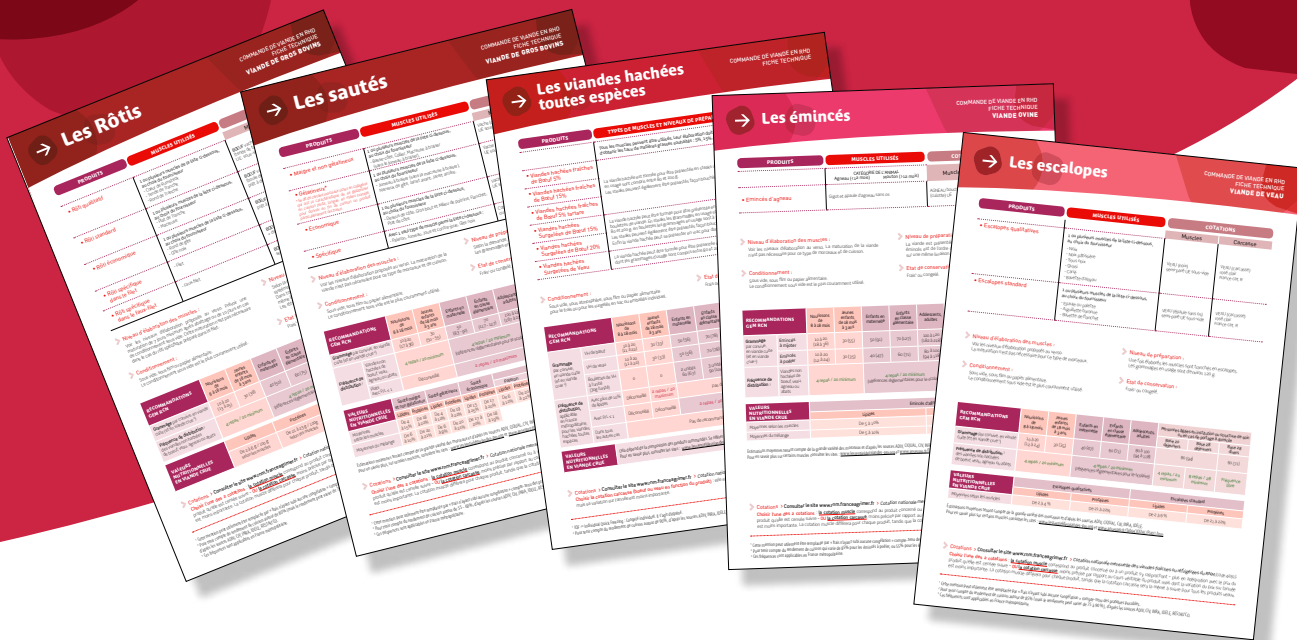


Découvrez les FICHES TECHNIQUES pour faciliter l'achat des viandes en restauration collective



LA VIANDE dans les assiettes



→ Un engagement sociétal

Les viandes françaises apportent, aux acheteurs et convives en restauration collective, des garanties :

- sanitaires et de traçabilité, encadrées par les réglementations européennes et française, et les contrôles des pouvoirs publics.
- citoyennes, grâce au maintien de la vie et des emplois dans nos territoires et notamment les territoires ruraux.
- environnementales, grâce au maintien de l'ensemble des services écologiques liés aux 13 millions d'hectares de prairies entretenues par l'élevage (biodiversité, stockage de carbone, lutte contre l'érosion...) et des démarches d'amélioration continues comme les programmes de réduction des émissions de gaz à effet de serre en élevage.
- de protection animale, avec l'expertise animalière des professionnels, leur formation continue, le respect des réglementations et guides de bonnes pratiques sur la protection animale à tous les maillons de la filière.
- culturelles, car la viande fait partie intégrante de la gastronomie française, reconnue au patrimoine mondial de l'UNESCO.

→ Un élément structurant des repas

La restauration collective joue un rôle social et éducatif majeur, notamment en restauration scolaire où, pour certains enfants, le repas pris à l'école constitue le seul repas complet de la journée. Il s'avère donc primordial qu'au cours de ces repas, les convives reçoivent tous les nutriments indispensables à l'équilibre alimentaire, dont la viande fait partie intégrante.

La viande est donc au cœur des repas, mais aussi au cœur des préoccupations :

- nutritionnelles pour la diététicienne, car elle est une source privilégiée de nutriments fondamentaux.
- économiques pour l'acheteur, étant donné son coût matière, représentant l'un des plus élevés parmi les autres produits.
- culinaires et gustatives pour le cuisinier, puisqu'elle donne son nom au plat principal et détermine l'agencement du menu.

→ Objectif zéro retour !

De nombreux plats de viande génèrent encore aujourd'hui des restes trop importants dans l'assiette, pour des problèmes de tendreté, de goût, ou encore de moelleux ...

Pour améliorer le niveau de consommation de la viande et diminuer le gaspillage alimentaire, il faut fournir aux convives des produits correspondants à leurs attentes. C'est donc tout l'enjeu de l'achat des viandes. Néanmoins, sauf à être un spécialiste, maîtriser les modalités d'achat des viandes peut se révéler complexe et la qualité de la viande obtenue est parfois décevante.



Une nouvelle façon d'acheter la viande

Face à ce constat, les professionnels de la restauration (chefs, gestionnaires, acheteurs) et les représentants de la filière viande ont travaillé en commun pour proposer une nouvelle façon d'acheter la viande en s'appuyant sur des fiches techniques couvrant la quasi-totalité des viandes proposées en restauration hors domicile (viande de bœuf, de veau, d'agneau et viandes hachées).

Elle vise 3 objectifs :

1. Faciliter l'achat des viandes en commandant un plat et non un muscle
2. Acheter un produit correspondant aux attentes en matière de qualité et d'utilisation culinaire
3. Acheter au meilleur prix en favorisant l'utilisation de plusieurs muscles pour un même plat

Ces fiches sont destinées à tous les opérateurs de la restauration collective en gestion directe ou concédée, soumise ou non au code des marchés publics (acheteur, gestionnaire, cuisinier, intendant), de sociétés de restauration (cuisinier, chef de cuisine, acheteur), aux grossistes (acheteurs), mais aussi à tout acheteur de viandes impliqué dans la fabrication de plats préparés à base de viandes.

Elles ont pour but de faciliter les échanges entre le fournisseur de viandes et l'acheteur. Elles indiquent pour chaque plat :

- Les différents muscles pouvant être utilisés
- Leur niveau d'élaboration et de préparation
- Leur mode de conditionnement
- Leurs valeurs nutritionnelles
- Les grammages et les fréquences recommandés
- Les cotations utilisables

Elles sont par ailleurs complètement adaptées pour être utilisées dans un cahier des charges dans le cadre d'un appel d'offre pour les opérateurs soumis au code des marchés publics.

Pour rappel, ces fiches techniques d'achat sont extraites du « Cahier des Clauses Particulières pour l'achat des viandes de boucherie en RHD » (2009).

Elles ont été mises à jour, en collaboration avec un groupe d'acheteurs et fournisseurs en restauration collective, et ont également été complétées par un certain nombre d'informations listées ci-contre.



Comment utiliser ces fiches techniques ?

Informe le fournisseur sur le **type de muscle à utiliser** pour le plat et la qualité demandés. Pour un plat donné, plusieurs muscles sont proposés. Ils ont été choisis vis-à-vis de leur niveau qualitatif et leurs caractéristiques homogènes par des professionnels de la viande et de la restauration.

Exemple de cotations sur lesquelles définir le prix d'achat pour un plat et une qualité choisis.

Ces cotations permettent une meilleure maîtrise des coûts d'achats.

Par souci de simplification elles peuvent être remplacées par une cotation carcasse

Le niveau d'élaboration permet de maîtriser le niveau qualitatif des muscles. Il est exigible au fournisseur et détaillé au verso de la fiche technique

Préparation, conditionnement et conservation sont à définir par l'acheteur selon ses besoins

1^{ère} étape :

Choisir la fiche correspondante au plat souhaité

→ Les Rôtis

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS	
		Muscles	Carcasse
• Rôti qualitatif	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Cœur de Rumsteck - Tende de Tranche - Rond de Tranche	BŒUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide	BŒUF vache (carcasse) France cat. R
• Rôti standard	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Plat de Tranche - Macreuse	BŒUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide	BŒUF vache (carcasse) France cat. R
• Rôti économique	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Rond de gîte - Côte noix	BŒUF vache (semelle) prêt à découper U.E. sous-vide	BŒUF vache (carcasse) France cat. R
• Rôti spécifique dans le filet	- Filet	BŒUF vache (filet) semi-paré + de 2,8kg U.E. sous-vide	BŒUF vache (carcasse) France cat. R
• Rôti spécifique dans le faux-filet	- Faux-filet	BŒUF vache (faux-filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide	BŒUF vache (carcasse) France cat. R

► Niveau d'élaboration des muscles :

Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 10 jours en cas de conditionnement sous vide. Cette maturation n'est pas nécessaire dans le cas du rôti spécifique préparé dans le filet.

► Niveau de préparation :

Selon la demande, les rôtis sont ficelés ou non, bardés ou non. Ils sont systématiquement ficelés pour les rôtis dans le filet. Dans tous les cas le diamètre des rôtis doit être homogène sur une même livraison pour une meilleure maîtrise de la cuisson des rôtis. Les rôtis ont un poids d'1,5 kg et plus et un diamètre de 10 cm environ.

► Conditionnement :

Sous vide, sous film ou papier alimentaire. Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

► Etat de conservation :

Frais¹ ou congelé.

3^{ème} étape :

Définir la quantité à commander, selon le type de cuisson, le type de convives, les grammages et fréquences recommandés sur la base des recommandations du GEM RCN

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou en cas de portage à domicile		
						Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²)	10 à 20 (13 à 25)	30 (38)	40 (50)	60 (75)	80 à 100 (100 à 125)	80 (100)		60 (75)
Fréquence de distribution ³ des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats	4 repas / 20 minimum		4 repas / 20 minimum (références réglementaires pour le scolaire)		4 repas / 20 minimum	8 repas / 28 minimum	Fréquence libre	
VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE	Lipides		Protéines		Estimations moyennes sur rôtis non bardés tenant compte de la grande variété de morceaux et d'après les sources ADIV, CIOQUAL, CIV, INRA, IDELE. Pour en savoir plus sur certains muscles, consulter les sites : www.lesentiledesviandes-pro.org et www.ansespro.fr/tableCQUAL/PH01.htm			
	De 2 à 6 g / 100 g selon les muscles		De 21 à 23 g / 100g selon les muscles					

► Cotations > Consulter le site www.rnm.franceagrimer.fr > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261).

Choisir l'une des 2 cotations : 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 - OU 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 diffère pour chaque produit tandis que la cotation carcasse sera la même à suivre pour tous les produits bovins.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 80% (mais le rendement peut varier de 75 à 85%), quel que soit le type de cuisson : classique, basse température ou sous vide, d'après les sources ADIV, CIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

³ Ces fréquences sont applicables en France métropolitaine.

Les valeurs nutritionnelles permettent de déterminer le rapport P/L et d'en déduire ainsi la fréquence de proposition adaptée



Comment utiliser ces fiches techniques ?

Selon les plats, certaines fiches techniques comportent un verso qui permet de préciser au fournisseur de viande le niveau d'élaboration attendu pour les muscles commandés ainsi qu'un poids minimum. Ces éléments sont indispensables pour obtenir un produit correspondant à la qualité attendue.

Nom du muscle pouvant être utilisé pour la préparation d'un plat donné, ici pour les rôtis qualitatifs

→ Les rôtis

COMMANDE DE VIANDE EN RHD / FICHE TECHNIQUE
VIANDE DE GROS BOVINS

MUSCLES UTILISÉS	NIVEAU D'ÉLABORATION / COMPOSITION
RÔTI QUALITATIF	
• Cœur de rumsteck	Rumsteck paré et épluché, sans aiguillette, sans faux morceau, sans chaînette, sans limande, démonté en 2 pièces (cœur et filet), « nerfs » retirés et affranchis côté fémur. Poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg
• Tende de Tranche	Epluché issu d'un Tende de tranche paré et épluché (artère fémorale retirée), sans dessus, sans merlan, sans poire, affranchi du talon. Poids mini du muscle entier élaboré : 4 kg
• Rond de Tranche	Rond de tranche paré et épluché, « nerf » central retiré, affranchi côté rotule. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,7 kg
RÔTI STANDARD	
• Plat de Tranche	Plat de tranche paré et épluché, affranchi côté rond de tranche dans la longueur et séparé de sa pointe, côté rotule. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,7 kg
• Macreuse à bifteck	Boule de macreuse PAD parée et épluchée, affranchie extrémité pointe de l'éclaireur, séparé du petit muscle latéral. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,8 kg
RÔTI ÉCONOMIQUE	
• Rond de gîte	Entièrement paré et épluché affranchi côté bassin. Poids mini du muscle entier élaboré : 1,5 kg
• Gîte noix	Entièrement paré, épluché et dénervé, séparé de l'oreille et affranchi dans sa longueur, côté Tranche (côté « nerf »). Poids mini du muscle entier élaboré : 2,5 kg
RÔTIS SPÉCIFIQUES	
• Filet	Filet entièrement paré et épluché, avec chaînette. Poids mini du muscle avec chaînette : 1,8 kg
• Faux-filet	Muscle paré et épluché, « Nerf » dorsal enlevé sur toute la longueur. Poids mini du muscle entier élaboré : 5 kg

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

www.interbev.fr
www.la-viande.fr

interbev
INTERPROFESSION
DÉTAIL & VIANDE

Niveau d'élaboration des muscles exigible auprès du fournisseur

Poids minimum du muscle exigible auprès du fournisseur

Ces fiches sont le fruit d'un travail commun entre le Service Qualité des Viandes de l'Institut de l'Élevage, le CIV, INTERBEV, les fédérations concernées d'INTERBEV (Culture Viande, FNICGV, Restau'co) et leurs entreprises adhérentes, ainsi que des Sociétés de Restauration Collective (SRC).



Acheter au meilleur prix en suivant les cotations adaptées

Afin de permettre à l'acheteur de contracter au prix proche des cours du marché, des cotations sont proposées sur toutes les fiches techniques.

Bien que 2 types de cotations soient indiqués, il doit être retenu qu'une seule cotation par produit. En aucun cas il ne faudrait proposer une moyenne des 2 cotations indiquées. Cela compliquerait le suivi des cours.

Lors de la soumission d'un appel d'offre, plusieurs éléments doivent être pris en compte et/ou établis, par l'acheteur, pour le calcul de la cotation et donc la détermination du prix du marché :

- **Le type de cotation** (choisir entre l'une ou l'autre) :
 - **La cotation de référence « muscle »** (par exemple, pour un rôti qualitatif, l'acheteur peut choisir la cotation « Cœur de rumsteck ») ; elle correspond au produit concerné ou à un produit s'y rapprochant et a l'avantage d'être plus en adéquation avec le prix du produit qu'elle est sensée suivre. Cette cotation sera plus utile pour les établissements importants, structurés d'un service achat suffisamment déployé qui permettra de suivre régulièrement et avec une réelle précision toutes les cotations des produits et de façon proche de la réalité des cours du marché.

La réponse à l'appel d'offre doit tenir compte de cet élément et peut se faire sur la base d'un coefficient multiplicateur associé à la cotation de référence. Il est également recommandé d'ajouter une constante (elle correspond alors à des charges fixes liées à la découpe, au transport, conditionnement, stockage ...). La constante permet aussi d'amortir les cours, à l'avantage de l'acheteur en cas de hausse forte, à l'avantage du titulaire en cas de chute brutale des cours ;
 - **La cotation carcasse** : elle correspond à celle de la carcasse de l'espèce concernée, elle est plus générale, moins proche du prix du produit et moins fluctuante aussi. Cette cotation sera plus adaptée pour les petites structures, ayant moins de moyens. L'avantage de cette cotation "générale" réside dans le fait que, quel que soit le nombre de références produits à suivre, une seule cotation permettra de suivre l'évolution des cours de l'ensemble des références produits.
- **La fixation d'une période de référence des cotations à laquelle les réponses doivent se référer** (par exemple : mars 2016) ;
- **La fréquence de mise à jour de la cotation** (par exemple mensuellement¹).

¹ Une mise à jour plus fréquente est possible, mais elle risque d'être plus compliquée à suivre.

→ Ces **23 fiches techniques** concernent les produits suivants :

- **Pour la viande de bœuf** : les rôtis, les biftecks, les sautés, les morceaux à braiser (pièces entières pour pot-au-feu), les tournedos, les pavés, les émincés, la côte à l'os et les biftecks spécifiques.
- **Pour la viande de veau** : les escalopes, les sautés / blanquettes, les tendrons à griller ou à mijoter, les rôtis, l'Osso-Buco/jarret, le grenadin, les émincés et les côtes.
- **Pour la viande d'agneau** : les sautés, les côtes ou côtelettes, les tranches de gigot, les rôtis et les émincés.
- **Pour les viandes hachées** : les viandes hachées toutes espèces.



Elles sont téléchargeables sur le site :

www.interbev.fr → rubrique : RHD → sous-rubrique : "Outils" puis "Fiches techniques d'achat en RHD".

→ En complément des fiches techniques, découvrez **2 autres outils** proposés par Interbev aux acteurs de la restauration collective :

Le Cahier des Clauses Particulières pour l'achat public de viandes de boucheries réfrigérées ou surgelées, pièces ou hachées, et de produits tripiers



Un **vade-mecum** sur les questions juridiques concernant l'achat des viandes en RHD dans le cadre des marchés publics