



Filière fromages et autres produits laitiers lait de vache, de chèvre et de brebis

Restauration collective en gestion directe :
favoriser l'approvisionnement local et de qualité

SOMMAIRE

1. Appropriiez-vous les concepts propres à la filière
2. Connaissez votre besoin
3. Informez-vous sur l'offre disponible
4. Identifiez les leviers d'action
5. Définissez votre cahier des charges
6. Consultez les entreprises
7. Suivez la mise en œuvre du marché
8. Impliquez les acteurs





1. Appropriiez-vous les concepts propres à la filière

Sont susceptibles d'être abordés dans le cadre de vos échanges, avec les professionnels du secteur, des concepts métiers décrits ci-dessous. Les laits de vache, de chèvre et de brebis sont transformés en une large gamme de produits laitiers destinés à la consommation humaine : différentes catégories de fromages, produits laitiers frais, lait de consommation, beurre et crème.

↳ Les principales catégories de produits laitiers

✓ Les fromages

La description et les caractéristiques techniques des différents types de fromages et des spécialités fromagères figurent dans le texte du décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères et son annexe.

- **La dénomination « fromage »** est réservée au produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement-crémé, crème, matière grasse (MG), babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse. La teneur minimale en matière sèche (MS) du produit ainsi défini doit être de 23 g pour 100 g de fromage.
La dénomination « fromage » peut également être utilisée pour tout produit issu de fromages tels que définis ci-dessus et de « fromages blancs » ou « bleus », par mélange ou assemblage entre eux ou avec des matières premières laitières mentionnées dans la définition ci-dessus, pour autant que ce produit n'incorpore pas d'autres ingrédients que ceux qui sont autorisés dans l'article 10 du décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.
- **La dénomination « fromage fermier »** ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière

est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.

- **La dénomination « fromage laitier »** : cette mention n'est pas définie réglementairement mais indique, par opposition à la mention « fermier », que le fromage est fabriqué en laiterie (industrie laitière).
- **La dénomination « fruitier »** : fromage fabriqué dans les conditions et selon les techniques traditionnelles, quotidiennement ou bi-quotidiennement, à partir de lait cru produit localement par des producteurs organisés pour la collecte, la fabrication ou la vente. Le lait est collecté ou apporté sur le lieu de transformation et issu de deux traites consécutives maximum. Le lait doit être emprésuré dans un délai n'excédant pas la fin de la demi-journée qui suit la dernière traite.

LES PRINCIPALES CATÉGORIES DE FROMAGES

- **Les fromages frais et fromages blancs** : la dénomination "fromage blanc" est réservée à un fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, a subi une fermentation principalement lactique. Les fromages blancs fermentés et commercialisés avec le qualificatif "frais" ou sous la dénomination "fromage frais" doivent renfermer une flore vivante au moment de la vente au consommateur. La teneur minimale en matière sèche des fromages blancs peut être abaissée jusqu'à 15 grammes ou 10 grammes pour 100 grammes de fromage, selon que leur teneur en matière grasse est supérieure à 20 grammes ou au plus égale à 20 grammes pour 100 grammes de fromage, après complète dessiccation.
- **Les fromages affinés** : ils comprennent les pâtes molles à croûte fleurie, les pâtes molles à croûte lavée, les pâtes persillées ou « bleus », les pâtes pressées non cuites, les pâtes pressées cuites, les chèvres, les brebis, les « mi-chèvre » (qui contiennent 50 % minimum de lait de chèvre) et les fromages au lait de mélange.



LES AUTRES FROMAGES

Ils comprennent les fromages fondus, fromages de *lactoserum*, spécialités fromagères, spécialités fromagères fondues, fromages en saumure, fromages à pâte filée.

- **La dénomination « spécialité fromagère »** est réservée aux produits laitiers autres que ceux définis ci-dessus, fermentés ou non, affinés ou non, préparés à partir de matières premières provenant exclusivement du lait.
- **La dénomination « spécialité fromagère fondue »** est réservée au produit laitier autre que « fromage fondu », préparé à partir de fromage et d'autres produits laitiers.

✓ Les yaourts et laits fermentés

La description et les caractéristiques techniques des yaourts et lait fermentés figurent dans le texte du décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt et son annexe.

- **La dénomination "yaourt" (ou "yoghourt")** est réservée au lait fermenté obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini jusqu'à la DLC, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée. De plus, la quantité d'acide lactique libre contenue dans 100 g de yaourt ne doit pas être inférieure à 0,7 g. Un yaourt (ou yoghourt) peut se décliner avec un taux de matière grasse variable, selon celui du lait utilisé pour sa fabrication et des matières lactiques ajoutées. Il peut être nature, sucré ou non, ou contenir des ingrédients autres que laitiers qui ne doivent pas représenter plus de 30% du poids final du yaourt (morceaux de fruits, miel, confiture, arômes naturels ou de synthèse autorisés). Ces ingrédients sont pasteurisés ou stérilisés avant d'être incorporés. L'addition de stabilisateurs, épaississants ou gélifiants hormis ceux provenant des préparations de fruits, est interdite. La dénomination de vente est complétée de l'espèce ou des espèces animales si les produits utilisés ne proviennent pas de l'espèce bovine.

- **La dénomination « lait fermenté »** est réservée au produit laitier préparé avec des laits écrémés ou non ou des laits concentrés ou en poudre écrémés ou non, enrichis ou non de constituants du lait, ayant subi un traitement thermique au moins équivalent à la pasteurisation, ensemencés avec des micro-organismes appartenant à l'espèce ou aux espèces caractéristiques de chaque produit. La coagulation des laits fermentés ne doit pas être obtenue par d'autres moyens que ceux qui résultent de l'activité des micro-organismes utilisés. La quantité d'acide lactique libre qu'ils contiennent ne doit pas être inférieure à 0,6 gramme pour 100 grammes lors de la vente au consommateur et la teneur en matière protéique rapportée à la partie lactée ne doit pas être inférieure à celle d'un lait normal. Les noms de la ou des bactéries utilisées dans la fabrication doivent figurer sur l'étiquetage.

✓ Les desserts lactés

La catégorie des desserts lactés n'est pas définie réglementairement. Selon les usages et le code de déontologie de la profession, les desserts lactés sont fabriqués à partir de matières premières laitières qui entrent dans leur composition pour au moins 50%, auxquelles on a ajouté d'autres ingrédients (riz, semoule, sucre, fruits, caramel, café, chocolat, etc.) et des additifs. Ils subissent un traitement thermique de cuisson, pasteurisation ou stérilisation. Les variétés de desserts lactés sont donc très diverses : crèmes desserts, liégeois, laits emprésurés, mousses, flans, riz au lait, crèmes brûlées, desserts pâtisseries, etc.

✓ Le lait de consommation

Le lait de consommation est défini par le Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil. Il existe deux principaux critères de classification du lait : la teneur en matière grasse et le traitement thermique.

✓ La crème

Il existe différentes variétés de crème : fraîche, allégée, liquide, épaisse, pasteurisée. Les crèmes se distinguent selon leur teneur en matière grasse, leur conservation et leur texture. La crème crue est la crème issue de la séparation du lait et de la crème, directement après l'écémage et sans passer par l'étape pasteurisation. Elle est liquide et contient de 30 à 40% de matières grasses. Toujours de texture liquide, la crème pasteurisée a subi le processus de pasteurisation. Elle a donc été chauffée à 72°C pendant une vingtaine de secondes afin d'éliminer les micro-organismes indésirables pour l'homme. Cette crème se prête particulièrement bien au foisonnement.

✓ Le beurre

La dénomination beurre est réservée au produit laitier de type émulsion d'eau dans la matière grasse, obtenu par des procédés physiques, dont les constituants sont d'origine laitière. Il est fabriqué à partir de crèmes, le cas échéant pasteurisées, congelées ou surgelées. Il existe différents type de beurre : cru, fin, extra-fin, salé, demi-sel, concentré, allégé etc...

Liens utiles

Les différentes définitions des produits laitiers précitées peuvent être complétées au moyen des liens suivants :

- Spécification technique de l'achat public de « lait et produits laitiers » - Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEM RCN) Juillet 2009 :
www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/produits_laitiers/produits_laitiers.pdf
 - Site internet du CNIEL sur les produits laitiers:
www.produits-laitiers.com
-

2. Connaissez votre besoin

Se référer à la **fiche méthodologique** « Connaître son besoin ».



3. Informez-vous sur l'offre disponible

Cette partie a pour objet de fournir la liste des principaux acteurs et des principales sources d'information susceptibles de répondre de manière concrète et opérationnelle à vos questions au sujet des achats des différentes familles de produits laitiers au lait de vache, de chèvre et de brebis.

↳ Identifiez les acteurs institutionnels

FranceAgriMer : Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer
www.franceagrimer.fr

INAO : Institut national de l'origine et de la qualité
www.inao.gouv.fr

Agence bio : agence française pour la promotion et le développement de l'agriculture biologique
www.agencebio.org

↳ Identifiez les organisations professionnelles

Les organisations multi-filières :

IDELE : Institut de l'élevage
<http://idele.fr>

FNCL : Fédération nationale des coopératives laitières
www.fncl.coop

FNIL : Fédération nationale des industries laitières
www.maison-du-lait.com/fr/les-organisations/fnil

SYNDIFRAIS : Syndicat National des Fabricants de Produits Laitiers Frais
www.syndifrais.com

SYNDILAIT : Syndicat National des Fabricants de Lait de consommation
<http://iplc.fr>

ATLA : Association de la Transformation Laitière Française
www.maison-du-lait.com/fr/les-organisations/les-autres-organisations

FNCPLA : Fédération nationale du commerce des produits laitiers et avicoles
www.fncpla.com/

Fédération des fromages de France
www.fromagersdefrance.com/

Les organisations spécifiques :

CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière
www.maison-du-lait.com/fr/les-organisations/cniel

Les CRIEL : Centre régionaux interprofessionnels de l'économie laitière
<http://infos.cniel.com/les-criel.html>

Le CNAOL : Conseil National des Appellations d'Origine Laitières
www.fromages-aop.com

ANICAP : Association Nationale Interprofessionnelle Caprine
www.bienvivredulaitdechevre.fr/le-projet/anicap.html

Les interprofessions caprines régionales
www.bienvivredulaitdechevre.fr/le-projet/anicap.html
Rubrique "Découvrez les actions régionales"

Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort
www.roquefort.fr

Comité interprofessionnel de gestion du comté (CIGC)
www.comte.com



Fromages
et autres
produits laitiers

Comité interprofessionnel des fromages du Cantal (CIF)

www.auvergne-alimentaire.com/fiche-orga.asp?id=107

Association interprofessionnelle du lait et produits laitiers de brebis des Pyrénées-Atlantiques

www.fromagesbrebispyrenees.fr/index.html

ILOCC : Interprofession Laitière Ovine et Caprine Corse

www.odarc.fr

Les interprofessions dans les DOM : voir tableau suivant

Les interprofessions dans les DOM

| Région | Interprofession | Coordonnées tél + mail |
|------------|---|--|
| GUADELOUPE | IGUAVIE Interprofession Guadeloupéenne de la Viande et de l'Élevage | nr |
| GUYANE | INTERVIG Interprofession Elevage de Guyane | 11 Maison des entreprises, PAE Dégrad des Cannes, 97354 Rémire-Montjoly |
| MARTINIQUE | A.M.I.V. Association Martiniquaise Interprofessionnelle de Viande | rue Case Nègre, 97232 LE LAMENTIN 05 96 51 00 22 |
| MAYOTTE | nr | nr |
| LA RÉUNION | ARIBEV Association Réunionnaise Interprofessionnelle pour le Bétail et les Viandes | 9 Allée de la Forêt, 97400 SAINT-DENIS lh.ribola@aribev.fr 0262 30 38 52 |



➤ Maîtrisez la décomposition de la filière de production

✓ Les éleveurs laitiers (producteurs spécialisés, mixtes avec viande ou en polyculture-élevage)

La France compte environ 60 000 exploitations laitières bovines, 5 000 exploitations laitières caprines et 4 800 exploitations laitières ovines.

La filière bovine laitière est présente sur une large part du territoire et une grande diversité d'exploitations.

La filière laitière caprine est caractérisée par une forte proportion de producteurs fermiers, représentant près de la moitié des exploitations et près de 20 % de la production laitière.

La production laitière ovine est principalement concentrée dans trois bassins laitiers (le « rayon de Roquefort », les Pyrénées-Atlantiques et la Corse) bien que la production « hors bassins » tend à se développer.

Il existe par ailleurs des producteurs ayant par ailleurs le statut de transformateurs.

✓ Les entreprises de collecte et de transformation, coopératives ou non coopératives

Elles collectent et transforment le lait en une large gamme de produits laitiers à destination des consommateurs finaux, de la restauration, de l'industrie alimentaire et de l'exportation.

✓ Le grossiste de la restauration : le secteur BOF (beurre/œuf/fromage)

Pour la restauration, il est possible d'avoir recours à des grossistes spécialistes en BOF (Beurre/Œuf/Fromage) ou non (Cash & Carry, grosses enseignes de grossistes mixtes).

✓ Les « frais emballeurs »

Spécialistes de la découpe et de l'emballage des fromages.

✓ Les crémiers fromagers

3 200 détaillants en France qui exercent leurs activités en boutiques ou sur les marchés.

Liens utiles :

L'économie laitière en chiffres (CNIEL) :

<http://fr.calameo.com/read/002230051cdfa9ea35988>

Les chiffres clés des filières bovines, caprines et ovines (IDELE) :

<http://idele.fr/filieres/publication/idelesolr/recommends/chiffres-cles-bovins-2015.html>

http://idele.fr/no_cache/recherche/publication/idelesolr/recommends/chiffres-cles-caprins-2015.html

http://idele.fr/no_cache/recherche/publication/idelesolr/recommends/chiffres-cles-ovins-2015.html

Les filières animales terrestres et aquatiques Bilan 2015 perspectives 2016 (FAM) :

www.franceagrimer.fr/fam/content/download/42562/397510/file/BIL-MER-VIA-LAI-Bilan2015-Perspectives2016.pdf

➤ Appropriiez-vous le cadre normatif et les recommandations

✓ Cadre normatif

PRODUCTION DE LAIT CRU MATIÈRE PREMIÈRE

- [Règlement \(CE\) n° 183/2005](#) du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 modifié établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
- [Dècret n° 2012-1250 du 9 novembre 2012](#) relatif aux modalités de paiement du lait de vache, de brebis et de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité.
- [Arrêté du 9 novembre 2012](#) relatif aux modalités de paiement du lait de vache, de brebis ou de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.
- [Arrêté ministériel du 13 juillet 2012](#) relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovins, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final.



CONDITIONS D'ÉLABORATION ET DE DISTRIBUTION DES PRODUITS

- [Règlement \(CE\) n° 178/2002](#) du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires : principes généraux et prescriptions générales de la législation alimentaire (articles 17 « responsabilités », 18 « Traçabilité », 19 « Responsabilités en matière de denrées alimentaires : exploitants du secteur alimentaire »).
- [Règlement \(CE\) n° 852/2004](#) du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, applicable à tous les opérateurs du secteur alimentaire
- [Règlement \(CE\) n° 853/2004](#) du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, applicable aux établissements mettant en œuvre des denrées animales ou d'origine animale disposant d'un agrément sanitaire européen : les dispositions sectorielles spécifiques sont données en annexe III (voir la section IX « Lait cru, colostrum, produits laitiers et produits à base de colostrum »). Les exigences spécifiques applicables à la production primaire laitière et aux produits laitiers, y sont notamment définies.
- [Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007](#) modifié relatif aux fromages et spécialités fromagères.
- [Plan de maîtrise sanitaire \(PMS\)](#) est défini au niveau national dans l'[arrêté du 8 juin 2006](#) modifié relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées en contenant ; il s'applique à tous les établissements qui entrent dans le champ d'application des règlements (CE) n° 178/2002 et n° 852/2004.
- [Arrêté du 7 novembre 2012](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles.

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES À LA CRÈME ET LA MATIÈRE GRASSE

- [Décret n° 80-313 du 23 avril 1980](#) pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les crèmes de lait destinées à la consommation.
- [Décret n° 88-1204 du 30 décembre 1988](#) réglementant la fabrication et la vente des beurres et de certaines spécialités laitières.
- [Arrêté du 29 avril 2002](#) concernant les critères organoleptiques et physico-chimiques auxquels doit répondre le « beurre pasteurisé A ».

TRAÇABILITÉ, MENTIONS OBLIGATOIRES DANS L'ÉTIQUETAGE

- [Règlement \(UE\) n° 931/2011](#) de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale.
- [Règlement \(UE\) n° 1169/2011](#) du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 modifié concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

➤ Identifiez les différentes races en France et en Europe

✓ Lait de vache

Les principales races laitières présentes en France sont la Prim'Holstein, la Jersiaise, la Montbéliarde, la Normande, l'Abondance, la Brune, la Simmental française, la Pie rouge des plaines et la Tarentaise. Les races les plus utilisées en Europe sont la Prim'Holstein, la Jersiaise, la Brune et la Simmental.



✓ Lait de chèvre

Races laitières : l'Alpine et la Saanen représentent respectivement 52% et 40% des chèvres françaises. Existente également des chèvres Corse, du Rove, les Pyrénéennes et Poitevines pour la production de lait ou encore les laitières locales ne dépassant pas 1000 têtes comme la chèvre des Fossés, la chèvre du Massif central ou la chèvre Provençale.

✓ Lait de brebis

Races laitières : Lacaune, Corse, Manech tête rousse, Manech tête noire.

Lien utile :

<http://fr.france-genetique-elevage.org/-Especes-et-races-.html>

➤ Identifiez les signes et démarches de valorisation officielle des produits

Vous pouvez vous référer à des modes de valorisation des produits liés ou non à une origine géographique mais en lien avec l'objet du marché : il s'agit des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), des mentions valorisantes et des démarches de certification de conformité produit.

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un SIQO. Ils garantissent des aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal et font l'objet de contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.

Les Appellations d'Origine Protégées (AOP) et les Indications Géographiques Protégées (IGP) garantissent l'origine des produits ; le Label rouge certifie leur qualité supérieure, la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) protège une recette traditionnelle et l'Agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

- Liste des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine que vous pouvez utiliser dans votre marché :

- le Label Rouge,
- l'Agriculture Biologique (AB).

- Les SIQO faisant expressément référence à l'origine du produit peuvent être utilisés sous certaines conditions :

- l'AOP (Appellation d'Origine Protégée)
- l'IGP (Indication Géographique Protégée).

L'article 8 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics interdit en effet, sauf conditions particulières, toute mention de l'origine géographique dans les spécifications techniques.

L'article 4-3 du guide de bonnes pratiques en matière de marchés publics (*Vademecum* sur les marchés publics de la DAJ, édition 2015) précise : « les spécifications techniques ne doivent, en aucun cas, porter atteinte à l'égalité des candidats. L'acheteur public peut demander des informations sur les conditions de fabrication des produits. Il peut notamment, afin de mieux connaître ces conditions, demander des informations sur l'origine des produits. Toutefois, le droit de la commande publique s'oppose à ce qu'il exige un mode de fabrication particulier ou une origine déterminée. »

L'acheteur peut néanmoins exiger les mêmes spécifications techniques que celles figurant dans le cahier des charges de ces signes de qualité, à l'exception de celles ayant trait à l'origine. Il peut soit en faire des spécifications techniques des produits commandés dans le cadre de son marché, soit les décliner, pour tout ou partie, en critères de jugement des offres.

Exemples de spécifications techniques possibles

- Tous fromages sous IGP, (mais sans nommer une IGP précise).
- Tous fromages sous AOP, (mais sans nommer une AOP précise).
- Tous fromages répondant à des spécifications définies, par exemple : « fromage au lait cru et entier de vache à pâte molle et croûte lavée, en forme de cylindre plat d'environ 14 centimètres de diamètre et 3,5 centimètres de haut, d'un poids entre 450 et 550 grammes en moyenne. Fromage à croûte jaune-orangé, recouverte d'une fine « mousse blanche » témoignant d'un bon affinage en cave fraîche ». Les



produits sous AOP « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » dont les spécifications ci-dessus sont extraites du cahier des charges de l'AOP, sont présumés satisfaire aux spécifications concernées.

Il est préférable, de manière générale, de privilégier une rédaction laissant la possibilité d'approvisionnement en plusieurs AOP ou IGP, afin de ne pas se limiter à une seule appellation, en particulier lorsque les volumes d'achat sont élevés au regard de la capacité de production de l'appellation visée.

Autres démarches de valorisation officielle des produits

Il est également possible de faire référence à :

- **La mention "issue d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale"** (niveau 3 de la certification) : cette mention vise à valoriser les exploitations agricoles qui utilisent des pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement. Ses conditions d'utilisation sont notamment définies à l'article R.641-57 et suivants du code rural et de la pêche maritime.
- **La mention de qualité « produit de montagne »** : cette mention est rattachée non pas à des régions précisément dénommées mais plutôt à des caractéristiques de milieu (altitude, pente,...). Ses conditions d'utilisation sont définies dans des règlements européens (R(UE) n° 1151/2012 et (UE) n° 665/2014).
- **Le qualificatif « fermier » ou la mention « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »** : le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.
- **La démarche de certification de conformité des produits (CCP)** : la certification de conformité est un mode de valorisation des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés. Les déclarations d'engagement dans cette démarche de certification sont enregistrées par le ministre chargé de l'agriculture. Les produits répondent, par le biais de cahiers des charges élaborés par des opérateurs individuels ou des groupements de professionnels, à des exigences en matière de règles de production, de

transformation et de conditionnement ainsi qu'à des recommandations relatives à la présentation des caractéristiques certifiées (au minimum 2) à destination du consommateur. Les produits certifiés se différencient ainsi des produits courants et apportent un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les produits certifiés sont contrôlés par des organismes certificateurs tiers, impartiaux et indépendants, accrédités par le comité français d'accréditation (COFRAC).

Évaluez la disponibilité de l'offre sous signes et démarches valorisant la qualité

Les fromages, beurres et crèmes sous AOP/IGP sont disponibles toute l'année avec une offre variée de produits (pâtes molles à croûtes lavées, pâtes molles à croûtes fleuries, pâtes pressées non cuites, pâtes pressées cuites, pâtes persillées, fromage de lactosérum, fromages de chèvres et de brebis ainsi que hors France, des fromages en saumure, des pâtes filées), de goûts, pour des usages multiples tels que la consommation à la portion, l'usage en tant qu'ingrédients, etc.

✓ Les SIQO laitiers en France

Sont recensés en France 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes AOP ainsi que 8 IGP (7 fromages et une crème).

Sur le territoire national, 20 000 producteurs de lait, 1290 producteurs fermiers et 432 établissements de transformation sont habilités et contrôlés pour produire dans ces démarches.

La production de fromages au lait de vache AOP concerne 10% environ de la collecte nationale et 1% environ pour la production de fromages IGP. La production totale de fromages, beurres et crèmes AOP représente un volume commercialisé annuel de 233 000 tonnes. Les IGP laitières représentent un volume commercialisé annuel de 20 000 tonnes.

Les produits laitiers bio sont également disponibles largement toute catégorie de produits confondus : laits liquides conditionnés, produits laitiers frais dont



yaourts et laits fermentés, crèmes, beurres, poudre de lait, fromages. La production de lait bio en France est assurée par plus de 2150 producteurs de lait et 155 établissements de transformation. La production de produits laitiers biologiques représente environ 2,3% de la collecte nationale, majoritairement située à l'ouest du territoire.

L'offre de produits laitiers sous label rouge est un peu plus restreinte. Actuellement, 7 produits laitiers sont reconnus dont 1 crème et 6 fromages. Les produits laitiers sous label rouge représentent un volume commercialisé de 5310 tonnes, soit un peu moins de 0,2% de la collecte nationale.

La disponibilité de lait sous démarche « produit de montagne » est moins connue. L'offre existe puisqu'une part importante du lait français est produite en zone de montagne. Cette zone géographique couvre 20% de la superficie du territoire, concerne 1 exploitation laitière sur 4 et 15% du lait produit sur le territoire national. Toutefois, seuls 3,9% du lait produit en montagne sont valorisés sous la mention produit de montagne.

Enfin, les produits laitiers fermiers représentent environ 6000 producteurs toutes espèces confondues (vache, chèvre, brebis). Parmi eux, 1300 producteurs sont engagés en AOP pour une production totale de 16 8000 tonnes, soit 8,3% du total de la production AOP. En lait de chèvre, ce sont environ 20 000 tonnes de fromages qui sont produites chaque année.

✓ Les SIQO laitiers en Europe

En Europe, au 1^{er} juin 2016, on compte 187 fromages sous AOP et 40 fromages sous IGP.

En 2010, les ventes de fromages sous IG en Europe sont estimées à 6,3 milliards d'euros pour un volume de 866 000 tonnes. Cela représente 10% de la production de l'UE (source : Eurostat et PRODCOM pour l'Irlande, le Luxembourg et Malte).

L'Italie, la France et la Grèce réunissent 90 % des ventes en valeur de fromages sous IG et 88 % des ventes en volume.

Les plus importants sont :

- en Italie : le Grana Padano et Parmigiano Reggiano ;
- en France : le Comté, le Roquefort et le Reblochon (38 % des ventes en valeur, 40 % des ventes en volume) ;
- en Grèce : principalement la Feta.

Dans le secteur du fromage, les Pays-Bas, le Danemark, l'Espagne, le Royaume-Uni, l'Autriche et l'Allemagne représentent 1 à 3% des ventes en volume et en valeur. Les plus petits États membres dans ce secteur (moins de 1 % des ventes en volume et valeur) sont l'Irlande, le Portugal, la Slovaquie, la Suède, la Belgique et la Pologne.

En 2010, les fromages sous IG représentent 38% de la production nationale de fromage en Italie, 54% en Grèce et entre 5 et 7% au Danemark, en Espagne et en Autriche (Eurostat). Pour ces derniers, les volumes de ventes de fromage sous IG sont estimés chaque année entre 10 000 t et 20 000 t dans chaque État membre.



4. Identifiez les leviers d'action

Déterminez vos leviers d'actions sur la base de l'analyse préalable de vos besoins, de vos contraintes et de l'offre du secteur (éléments vus plus haut).

↘ Interrogez-vous sur la pertinence des choix à opérer sur :

- ✓ Le mode de conservation
- ✓ La présentation du produit : achat de produits en portions ou entiers
- ✓ Le type de conditionnement et d'emballage
- ✓ Le niveau de qualité du produit : bio, label rouge, qualité conventionnelle
- ✓ Les caractéristiques organoleptiques

↘ Mesurez leurs impacts sur le processus de restauration

- ✓ Repensez vos menus

Ajustez la taille des portions servies selon un bilan préalable des consommations

L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire. Le GEM-RCN a élaboré des recommandations nutritionnelles ; vous pouvez vous y référer :

www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition

- ✓ Repensez vos commandes et les modalités de stockage

Vous pouvez envisager l'achat de produits sous un conditionnement différent (exemples : fromages entiers versus portions/ seau de fromages blancs versus fromages blancs individuels ...).

Ces conditionnements induiront de nouvelles modalités de stockage (exemple : réfrigérateurs versus chambres froides).

Ces nouveaux conditionnements permettront également à la fois d'adapter les portions des convives et de réduire le gaspillage alimentaire.

5. Définissez votre cahier des charges

➤ Définissez précisément l'objet de votre marché

Se référer à la **fiche méthodologique** « Définir son cahier des charges ».

➤ Exigez des spécifications techniques particulières

CARACTÉRISTIQUES DES ANIMAUX

Vache, chèvre ou brebis.

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

- ▶ Exigez un fromage bio ou sous AOP ou IGP

Exemples :

- Tous fromages sous IGP (mais sans nommer une IGP précise).
- Tous fromages sous AOP (mais sans nommer une AOP précise).

GESTION DES ANIMAUX

- ▶ Demandez une collecte du lait quotidienne
- ▶ Demandez une superficie herbagère des exploitations spécifique

Exemple de spécification technique pour les produits à base de lait de vache : > 1 ha/vache laitière.

- ▶ Demandez des produits issus d'animaux ayant passé au moins X jours au pâturage

Une alimentation à l'herbe revêt autant un intérêt économique pour l'éleveur (moindre coût de l'aliment) qu'un intérêt environnemental, en valorisant les surfaces en herbe qui apportent une plus-value en matière de biodiversité, stockage de carbone, paysage, qualité de l'air et qualité de l'eau.

Point d'attention : avant d'utiliser cette spécification technique dans un cahier des charges, il est recommandé de s'assurer auprès des acteurs de la filière ou d'un panel de fournisseurs de la pertinence de celle-ci au regard du produit demandé.

TYPE DE FROMAGE

Pâte pressée cuite, pâte molle.

MODALITÉS DE TRANSFORMATION ET D'AFFINAGE

- ▶ Demandez une transformation en exploitation

Cette spécification s'apparente à un critère de développement durable car cela évite le transport du produit acheté ainsi que son stockage. Elle ne peut toutefois s'envisager, dans la majorité des cas, que sur des volumes modestes et réguliers.

Point d'attention : cette spécification technique est à adapter en fonction du lieu de production et de l'objet du marché. Dans le cas présent, la dimension environnementale de l'achat est à intégrer dans l'objet du marché.

Exemple d'intitulé d'objet de marché : "crème, fromages blancs et yaourts au lait du jour de la traite produit sur la ferme".

- ▶ Demandez une transformation quotidienne, sans additif ni colorant
- ▶ Demandez une durée d'affinage spécifique

Exemples de spécifications techniques :

- 4 mois minimum
- 8 mois en moyenne
- jusqu'à 24 mois et plus

- ▶ Demandez une technique traditionnelle de fabrication

Exemples de spécifications techniques :

- « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière ; « fruitier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fruitière ; "
- « MG : au lait entier » ;
- « laitier ».



COMPOSITION DU FROMAGE ET DES PRODUITS LACTÉS

- ▶ Demandez X% de calcium et X% de matières grasses

Point d'attention : des critères cumulatifs peuvent s'annuler entre eux.

Exemple :

Un produit « fermier » avec une composition en calcium et en % de MG ... n'existe pas.

CONDITIONNEMENT

- ▶ Demandez un fromage sous atmosphère et non un fromage sous vide

Ce type de conditionnement permet de valoriser le produit d'un point de vue visuel. Il bénéficie d'un "taux de prise" supérieur aux produits sous-vide.

DATE LIMITE DE CONSOMMATION

- ▶ Exigez une DLC unique

Point d'attention : cette exigence permet de s'assurer que le produit est issu d'une même production et que des mélanges n'ont pas réalisés. Par ailleurs, une DLC unique sera plus facile à gérer en terme de stocks.

CLAUSE DE RÉVISION DES PRIX INFRA-ANNUELLE

Afin de s'assurer la mise en concurrence des candidats et de définir un prix en lien avec les évolutions des coûts de production durant l'exécution des marchés, il est préconisé de définir au cahier des charges une clause infra-annuelle de révision des prix.

Plus d'information

Fiche DAJ « *L'indexation des prix dans les marchés publics d'achats de denrées alimentaires* », mars 2015
www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/indexation-prix-denrees-alimentaires.pdf

6. Consultez les entreprises

Ce paragraphe présente les stratégies à adopter par l'acheteur, au stade de la rédaction de son marché, pour définir les allotissements les plus favorables à un approvisionnement de qualité et les critères d'attribution du marché discriminants en matière de qualité et de performance environnementale des produits.

Les préconisations présentées ci-dessous en termes d'allotissement et de critères d'attribution du marché ne sont pas exclusives. Elles seront à combiner par l'acheteur avec ses propres contraintes (contraintes financières, contraintes liées à l'organisation de son site de restauration, contraintes liées à l'offre existante, etc). Il convient, par ailleurs, de se référer aux fiches méthodologiques « Définir le cahier des charges » et « Impliquer les acteurs ».

➤ Choisissez un allotissement pertinent

✓ Types d'allotissement

L'allotissement est un principe de la commande publique. Il permet de cibler des objectifs techniques et de qualité visés par l'acheteur et d'offrir l'opportunité au plus grand nombre de candidats de soumissionner. Différents types d'allotissement pour l'achat de fromages et autres produits laitiers sont possibles.

Néanmoins, il convient que l'acheteur intègre dans les conditions de réussite de son achat les préalables suivants :

- la connaissance de l'offre du secteur (cf. partie 3 de la présente fiche) ;



- la connaissance de ses contraintes de restauration (contraintes organisationnelles et techniques du site de restauration, mobilisation des équipes, sensibilisation des convives. Cf fiches méthodologiques « Connaître son besoin » et « Impliquer les acteurs »).

Les différents types d'allotissement présentés ci-dessous peuvent être combinés en fonction du niveau de maturité de l'acheteur, de sa maîtrise du segment d'achat et de la structuration de l'offre.

Allotissement en fonction du type de produits

Exemple d'allotissement :

Lot 1 : fromages de chèvre,

Lot 2 : fromages de vache issus de l'agriculture biologique,

Lot 3 : yaourts issus de l'agriculture biologique,

Lot 4 : lait issu de l'agriculture biologique.

Allotissement en fonction de la zone géographique de consommation

L'objectif est ici de regrouper les achats de différents pouvoirs adjudicateurs afin de constituer des volumes d'achat proportionnés à l'offre du secteur et d'atteindre des seuils d'achat pertinents pour intégrer des exigences de qualité des produits.

Allotissement en fonction de la qualité exigée

➤ Définissez vos critères d'attribution du marché

Les exemples de critères d'attribution du marché présentés ci-dessous peuvent être utilisés alternativement ou de manière cumulative selon les caractéristiques de l'offre disponible et l'analyse par l'acheteur de ses propres besoins et contraintes, notamment financières.

✓ Qualité des produits

Modalités d'élevage (alimentation, etc.)

Exemples de critères :

- Engagement dans une démarche SIQO (Label Rouge, BIO ...)
- Produits issus d'animaux venant de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM

- Produits issus d'animaux nourris majoritairement des fourrages de l'exploitation
- Produits issus d'animaux ayant passé au moins X jours au pâturage
- Produits issus d'animaux nourris au moyen de cultures traditionnelles ou ayant reçu une alimentation diversifiée

Pour plus de détails, se référer à la partie 5 "Rédigez votre cahier des charges - exigez des spécifications techniques particulières - "alimentation des animaux" de la fiche viande bovine.

Valeur gustative et organoleptique des échantillons

Afin de s'assurer de la qualité du produit, il est recommandé de prévoir une phase de dégustation (avec ou sans le fournisseur) et une fiche de dégustation, soit avec un panel de dégustateurs ou avec un jury de professionnels. La remise de produits atteints de pourriture ou d'altérations significatives pourra entraîner le rejet de l'offre du candidat.

Exemple de rédaction :

« Devront être fournis des échantillons comme précisé ci-après :

Les produits devront être accompagnés d'un bon de livraison.

- Ils ne seront pas facturés.
- Ils comporteront une DLC supérieure à 7 jours.
- Ils pourront être présentés en conditionnements inférieurs à ceux demandés dans le cahier des charges, sous réserve qu'ils présentent exactement les mêmes caractéristiques et en quantité suffisante pour permettre leur mise en oeuvre pour une dizaine de convives.»

✓ Performance environnementale

Offre en produit Agriculture biologique

Exemple de critère : produits issus d'un mode de production biologique au sens du règlement CE n°834-2007.

Mode de production des produits

Exemple de critère : pourcentage de produits issus d'une exploitation engagée dans une démarche de certification environnementale.

Recours à des emballages recyclés



✓ Accompagnement pédagogique

Exemples de critères : *Nombre et types d'intervention pédagogiques, de visites d'exploitation ; plan annuel précisant la fréquence, les modalités d'animations, les thèmes, les liens avec les menus envisagés.*

↳ Pensez à autoriser les variantes

Il s'agit pour l'acheteur public de permettre aux candidats de présenter des offres alternatives aux exigences du marché sur une ou plusieurs caractéristiques.

Le recours aux variantes est particulièrement pertinent quand l'acheteur ne maîtrise pas le segment d'achat sur un aspect particulier (évolution technologique ou avancées en matière de performance environnementale) et qu'il souhaite disposer d'un éventail de propositions de la part des candidats. Les impacts financiers sont dans tous les cas maîtrisés car l'acheteur peut choisir entre l'offre du candidat avec ou sans variante.

✓ Variantes sur le soutien au développement durable

✓ Variantes autorisées sur le bio ou équivalent

✓ Variantes sur différents niveaux de qualité

Le fournisseur candidat doit faire figurer, en plus de l'offre de base, des variantes pouvant porter sur différents niveaux de qualité.

↳ Déterminez les pièces demandées aux candidats

La demande et la vérification des moyens de preuve à l'appui de l'offre sont fondamentaux pour valider les allégations des candidats au stade de l'analyse des offres et les allégations du titulaire tout au long de l'exécution du marché puisque son offre l'engage sur toute la durée du marché.

Une attention particulière doit être portée par l'acheteur sur les moyens de preuve fournis par les candidats :

- validité (certificats et attestation en cours de validité),
- référence explicite au moyen de preuve aux produits ciblés dans le marché (identification des produits mentionnés sur les certificats et autres)
- source d'édition du moyen de preuve : organisme officiel ou agréé
- nature des informations contenues dans le moyen de preuve.

Il est possible de demander, en complément du mémoire technique, des fiches techniques afin de connaître l'origine des denrées commandées.

Exemple : fiche technique relative à la traçabilité des produits :

Pour le fromage, indiquer le nombre et le type d'intermédiaires parmi producteur (lait), collecteur (fromagerie), « frais emballeur », distributeur.



7. Suivez la mise en œuvre du marché

Cette étape est incontournable afin de donner toute sa pertinence à la démarche portée par l'acheteur pour améliorer la qualité de la rédaction de son cahier des charges et de son achat.

Il s'agit de contrôler, de mesurer et d'évaluer les performances qualité et de développement durable des fromages et autres produits laitiers consommés dans le cadre du marché et des modalités d'exécution de la prestation.

Le suivi de la mise en œuvre du marché recouvre différentes actions, parmi lesquelles :

- opérations de vérifications sur pièce et sur place,
- reporting et contrôle,
- suivi et contrôle de la traçabilité des achats,
- opérations.

Sur les enjeux et modalités générales de suivi de la mise en œuvre des prestations du marché, se référer à la **fiche méthodologique** « *Suivre la mise en œuvre* ».

8. Impliquez les acteurs

Il convient de se référer à la **fiche méthodologique** « *Impliquez les acteurs* ».

Remerciements :

CNIEL - ANICAP - AGORES - RESTAU-CO.