



Groupement de commande des EPLE de l'Hérault.

Lycée Jean Mermoz – **Services mutualisés**

717 av Jean Mermoz-CS 29007

34060 Montpellier cedex 2

Marchés des collectivités locales et de leurs établissements publics

Organisés en application de l'article 25 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 portant modification du code des marchés publics

Dossier de consultation des entreprises

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Marché de fournitures de viandes fraîches

Année 2019 – 2022

Objet des marchés : *Fournitures de viandes fraîches*

(Chaque lot donne lieu à la passation d'un marché séparé)

Coordonnateur :

Groupement de Commandes des EPLE de L'Hérault –

Lycée Jean Mermoz – 717 avenue Jean Mermoz -CS 29007 – 34060 Montpellier Cedex 2

Mail de contact : groucom.mermoz@ac-montpellier.fr

Le présent règlement comporte 9 Feuilles numérotés de 1 à 9 (+ 2 annexes).

SOMMAIRE	PAGES
ARTICLE 1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES	3
1.1 Objet de la consultation	3
ARTICLE 2 PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS	3
2.1 Généralités	3 à 4
2.2 Entreposage	4
2.3 Transport	4
2.4 Présentation de la fourniture à la livraison	4
2.5 Prescriptions communes à l'ensemble des lots	5 à 7
2.6 Fréquence minimum de livraison	7
ARTICLE 3 : OPERATIONS DE VERIFICATION	7
3.1 Généralités	7 à 8
3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.	8 à 9
ARTICLE 4 : GARANTIE	9
ARTICLE 5 : LITIGES	9
SIGNATURE	9
Annexe 1	
Annexe 2	

ARTICLE 1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Pouvoir adjudicateur au stade de la passation du marché : M. le Proviseur du Lycée Polyvalent Jean Mermoz de Montpellier.

Pouvoir adjudicateur au stade de l'exécution du marché : les établissements adhérents au groupement de commandes (liste sur le règlement de consultation)

1.1 Objet du présent CCTP.

Le présent cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de décrire la nature des besoins en viandes fraîches des établissements adhérents au Groupement de commandes des EPLE de l'Hérault.

Ce marché est composé des lots :

- Bœuf et veau - Viandes bovines hachées - Ovin - Porc - Volaille - Viandes cuites

ARTICLE 2 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS.

2.1 Généralités.

Les produits fournis devront être conformes à la réglementation générale :

- RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 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
- RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT (CE) No 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- RÈGLEMENT (CE) No 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant .
- Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- Arrêté du 07 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 07 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.
- Arrêté ministériel du 17 mars 1992 (modifié) relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.
- Arrêté ministériel du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie.
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- A la réglementation en vigueur applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces, du Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).
- A la réglementation en vigueur applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces.
- A la réglementation en vigueur applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces.
- A la réglementation en vigueur applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie.

- A la réglementation en vigueur applicable aux viandes et aux abats de volailles, de lapins ou de cailles, en carcasses ou pièces.

Le titulaire fournira une fiche précisant les mesures mises en œuvre au sein de sa société en matière de sécurité alimentaire et précisera le cas échéant les certifications obtenues ou en cours. Le titulaire indiquera le nom du responsable « qualité » au sein de la société.

A tout moment, le coordonnateur du Groupement de commandes des EPLE de l'Hérault pourra demander un contrôle ou une analyse des fournitures livrées aux cuisines des établissements adhérents. Sont habilités pour effectuer les contrôles :

- La direction départementale de la protection de la population
- Le service de répression des fraudes
- Le laboratoire départemental vétérinaire

Les conclusions de ces différents organismes devront être acceptées par le titulaire du marché. Si des analyses révèlent des résultats non conformes, leur coût sera supporté par le titulaire en cause.

PRODUITS BIOLOGIQUES (si exigés dans le lot) :

L'offre de produits biologiques vise à promouvoir la consommation de produits issus de l'agriculture biologique auprès des convives.

Les fournitures seront conformes aux dispositions du règlement n°834/2007 et à ses règlements d'application concernant le mode de production biologique ou équivalent, respectueux de l'environnement, soit :

- Interdiction d'utiliser des organismes génétiquement modifiés (OGM)
- Limitation des engrais et des pesticides
- Séparation de la production biologique de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations
- Obligation d'adhérer au système de contrôle pour l'ensemble des producteurs et importateurs

Sont réputés relever de l'agriculture biologique les produits certifiés label européen « Agriculture biologique », le label « AB » ou toute autre certification équivalente.

En l'absence de tel label, il revient au titulaire de prouver que les denrées livrées sont conformes aux règles énoncées par le règlement CE n°834/2007

Les produits biologiques doivent en outre satisfaire aux mêmes règles de qualité que les produits issus de la filière conventionnelle.

2.2 Entreposage.

L'entreposage des marchandises devra se faire conformément à la réglementation en vigueur fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale. Lors de son entreposage, les denrées alimentaires sont maintenues dans des conditions d'hygiène permettant d'assurer leur protection et leur bonne conservation. Les conditions de manutention et d'entreposage doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropre à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé. L'entreposage à même le sol, même emballé, est interdit.

2.3 Transport.

Le transport des marchandises devra se faire conformément à la réglementation en vigueur portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

2.4 Présentation de la fourniture à la livraison.

La viande est livrée dans des poches sous vide conditionnées dans des cartons. Afin de permettre une vérification de la traçabilité, le document d'abattage bovin sera joint à chaque livraison de viande bovine.

2.5 Prescriptions communes à l'ensemble des lots.

Les viandes admises en fourniture devront provenir d'ateliers de découpe agréés ou immatriculés. La non-conformité au règlement précité concernant la découpe de viande, l'emballage, l'étiquetage, la livraison serait une cause de résiliation du marché sans préavis, ni indemnité.

Sont rigoureusement exclues :

- les viandes congelées,
- les viandes décongelées et celles ayant subi un traitement non autorisé visant à améliorer leur qualité organoleptique et leur salubrité,
- les viandes traitées à l'attendrisseur, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé,
- les viandes provenant d'animaux abattus d'urgence.

Le grammage des morceaux pièces devra être précis et obligatoirement dans la fourchette indiquée, sous peine de refus de la livraison. Les pièces de viande prêtes à être cuisinées sont préparées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épiluchées, débarrassées de masses grasseuses et des déchets excédentaires de tissus osseux, cartilagineux, grasseux, ligamentaires, conjonctifs et aponevrotiques.

La traçabilité devra apparaître clairement sur l'emballage ainsi que la DLC. La date de mise sous vide ne doit pas être antérieure de plus de 8 jours à la date de livraison, et la DLC restante doit être au minimum de 8 jours à réception. L'étiquetage des viandes conditionnées devra être résistant à l'exsudat et lisible jusqu'à la consommation de la pièce.

Sur le conditionnement (ou préemballage) en contact avec la viande:

- numéro du lot
- pays d'élevage
- pays d'abattage
- numéro d'agrément de l'abattoir
- pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe
- désignation du produit
- poids net
- date limite de consommation
- nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur

Définitions retenues :

P A C « prêt à consommer ou à cuire» (muscles piécés issus de la troisième transformation) viandes prêtes à cuire, portion consommateur et prêtes à l'emploi, conditionnées, sans parage supplémentaire avant cuisson. Les portions individuelles seront découpées dans les locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans les morceaux demandés et au poids approximatif précisé dans la commande. Cette approximation ne devra différer en plus ou en moins pour chaque portion que :

- de 5 à 10 % pour les viandes sans os
- de 10 à 15 % pour les viandes avec os

Prescriptions particulières relatives à la viande de veau :

La viande de veau proviendra de veau de conformation R définie par la grille communautaire de classement EUROP, de couleur rosée clair et d'état d'engraissement couvert (2 R 3).

La viande de veau devra être issue d'animaux, nés, élevés, abattus et découpés dans le même pays.

Prescriptions particulières relatives à la viande de bœuf :

La viande de bœuf proviendra de bœuf de conformation R = définie par la grille communautaire de classement EUROP et d'état d'engraissement moyen (R 3).

La viande de bœuf devra être issue d'animaux, nés, élevés, abattus et découpés dans le même pays, et d'une maturation d'au moins 7 jours après abattage.

Prescriptions particulières relatives à la viande de porc :

La viande de porc admise en fourniture doit provenir de carcasses de type R (grille communautaire de classement EUROP) dont la teneur en matière grasse ne doit pas être supérieure à 10%

Les viandes de truies et de verrats sont exclues.

La viande de porc devra être issue d'animaux, nés, élevés, abattus et découpés dans le même pays.

Prescriptions particulières relatives à la viande d'agneau :

La viande d'agneau proviendra de carcasses d'agneaux de 16 kg à 22 kg de classe R du catalogue EUROP, de catégorie L (carcasses d'ovins de moins de 12 mois), de couleur rose ou rosé clair et d'état d'engraissement couvert n°3.

La viande d'agneau devra être issue d'animaux, nés, élevés, abattus et découpés dans le même pays.

Prescriptions particulières relatives à la volaille :

Les produits devront répondre à la réglementation, aux spécifications techniques et aux recommandations du GEMRCN applicable aux viandes de volailles, de lapins, en carcasses ou pièces.

Il est demandé une fourniture en volailles et lapins réfrigérés, éviscérés, prêt à cuire, sans abats.

Cotations de référence RNM mensuelle :

- **Bœuf avant** (bourguignon, paleron, basse côte) cotation gros Bovins, vache, quartier avant, France, cat R, race mixte.
- **Bœuf arrière** (rôti, hampe, faux filet, onglet, bavette, rumsteck) cotation gros bovins, vache, quartier arrière, France, cat R, race mixte.
- **Veau** (rôti, sauté) cotation veau carcasse rosé clair cat R, France.
- **Agneau** (côtelette, gigot, sauté) cotation agneau de boucherie carcasse couvert 16 à 22 kg, cat R, France.
- **Porc** (émincé, côte, travers, escalope, rôti, sauté) cotation porc carcasse Toulouse classe E+S
- **Volaille dinde et poulet :**
 - **Dinde cuisse** (émincé de dinde, brochette de dinde et sauté de dinde, sot l'y laisse, osso bucco) cotation cuisse de dinde 1 kg et plus France standard.
 - **Dinde filet** (rôti de dinde, filet de dinde, escalope de dinde) cotation filet dinde France standard.
 - **Poulet cuisse** (cuisse de poulet, haut de cuisse de poulet, pilon de poulet) cotation cuisse de poulet France standard
 - **Poulet filet** (filet de poulet) cotation filet de poulet France standard

Prix fixe :

- **Mouton** (sauté de mouton)
- **Canard** (cuisse de canette, sauté de canard)
- **Pintade** (cuisse de pintade)
- **Coquelet** (coquelet PAC)
- **Lapin** (cuisse de lapin, sauté de lapin, râble de lapin)
- **Viande bovine hachée** (steak haché)

Les prix seront fixes et révisables tous les 6 mois (01 septembre et 01 mars) l'éventuelle hausse devra être justifiée et annoncée le mois avant par courrier recommandé au coordonnateur

En cas de variation des cours (marché viandes fraîches), l'ajustement de prix se fera mensuellement en référence aux cotations moyennes du mois précédent définies ci-dessus. Le prix ainsi ajusté sera applicable le premier jour du mois suivant la modification et durant tout le mois.

Pour les prix basés sur une cotation, le bordereau de prix doit être accompagné d'une copie de la cotation considérée.

Le montant hors TVA de chaque produit sera obtenu en appliquant le coefficient proposé par le candidat aux cotations de référence. Les coefficients proposés ne feront l'objet d'aucune modification pendant la durée du marché.

Les offres seront établies en référence aux cotations moyennes du mois de Janvier 2019, publiées sur le journal « Les marchés ».

2.6 Fréquence minimum des livraisons.

Voir annexe n°1

ARTICLE 3 - OPERATIONS DE VÉRIFICATION.

3.1 Généralités.

Les opérations de vérification et de réception sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 20, 22 à 24 du CCAG/FCS.

Les vérifications qualitatives et quantitatives ainsi que la réception de fournitures seront effectués dans chaque établissement par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

En vue de contrôler la qualité des produits, des prélèvements peuvent être effectués. En cas d'analyses, les frais seront à la charge de l'acheteur, si le produit examiné se révèle conforme aux normes requises (CCTP et tableau des besoins des fournitures courantes), à la charge du titulaire du marché dans le cas contraire.

Ces opérations de prélèvement pourront être décidées par le service acheteur :

- Au moment de la livraison, en présence du titulaire du marché ou de son représentant.
- Éventuellement en cours de marché s'il est constaté que la fourniture est manifestement d'une qualité qui la rend impropre à la consommation ou à l'emploi. Le titulaire du marché pourra alors être convoqué à la prise d'échantillons. En aucun cas, l'absence du titulaire du marché ou de son représentant ne pourra retarder l'opération de prélèvement d'échantillons.

L'admission (ou ajournement, ou réfaction, ou rejet) sera prononcée par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

L'acheteur se réserve le droit de faire effectuer des autocontrôles sur l'ensemble des produits livrés. Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré sous un délai fixé par l'acheteur en fonction de l'urgence. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG/FCS relatifs à l'exécution de la fourniture, aux frais du titulaire du marché et à la résiliation à ses torts du marché.

Dans le cadre de la réglementation en vigueur et des moyens techniques disponibles, l'acheteur s'engage à privilégier le choix de produits sans organismes génétiquement modifiés (OGM).

3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.

L'application de l'arrêté du 21 Décembre 2009 relatif aux règles sanitaires portant sur les denrées alimentaire d'origine animale et l'arrêté du 08/10/2013 relatif aux règles sanitaires portant sur denrées alimentaires autre que les produits d'origine animale, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, entraîne des exigences lors des livraisons de produits.

Le transporteur se présentera auprès de l'agent chargé de la réception avant de commencer le déchargement.

Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

Contrôle des véhicules de transport

- Nom du transporteur
- État de propreté du véhicule et des récipients
- État du chargement (absence de produits écrasés ou objets indésirables)
- Température de la caisse réfrigérée

Contrôle qualité des produits

- État des conditionnements (sacs fuités ou percés, cartons souillés)
- Étiquetage (nom du produit, estampille, DLC)
- Température de réception des produits
- Nom du titulaire du marché

Les marchandises seront contrôlées en présence du titulaire du marché ou de son délégué chargée de la réception.

Les produits non conformes, ne répondant pas aux spécifications ou à la commande passée dans les conditions déterminées par le CCAP devront être remplacés dans un délai de 24 heures.

Les vérifications qualitatives porteront sur :

- Les conditions de transport (salubrité, propreté, température)
- L'homogénéité de la livraison
- La présentation
- Le conditionnement et l'étiquetage
- La conformité du produit par rapport au bon de commande
- Volume, poids, nombre de pièces.
- La conformité aux normes, règlements et décisions du GEMRCN

La vérification quantitative portera sur les quantités livrées et facturées au regard des bons de commande.

Vérification qualitative non conforme :

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande passée, l'acheteur pourra :

- Soit refuser : elle sera immédiatement remplacée
- Soit l'accepter avec réfaction du prix, déterminée d'un commun accord, le défaut d'accords entraînant le rejet de la fourniture.

Vérification quantitative non conforme :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'acheteur pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande
- Soit de compléter la livraison dans le cas contraire dans les délais qui lui seront prescrits à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

ARTICLE 4 – GARANTIE.

La fourniture est garantie contre tout vice de fabrication ou défaut de matière à compter du jour de l'admission et pendant la durée normale et correcte de conservation du produit.

ARTICLE 5 – LITIGES.

Pour tout litige né dans le cadre de l'exécution du présent marché qui ne pourrait être résolu par la voie de la conciliation, la juridiction compétente est le Tribunal Administratif de Montpellier.

Le candidat reconnaît avoir pris connaissance du présent cahier des clauses techniques et particulières et l'intégrer à l'offre.

A :

Cachet de l'entreprise

Le :

Signature responsable habilité

HORAIRES ET FREQUENCES DES LIVRAISONS

ETABLISSEMENTS ADHERENTS	VILLE		VIANDES FRAICHES
Collège Via Domitia	POUSSAN	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 08h00
Lycée Champollion	LATTES	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	06h30 à 10h30
Lycée Charles Alliés	PEZENAS	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h00
Lycée Charles de Gaulle	SETE	FREQUENCE	5 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 09h00
Lycée de la mer Paul Bousquet	SETE	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 09h00
Lycée Frédéric Bazille Agropolis	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Georges Clémenceau	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 10h30
Lycée Georges Frêche	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/semaine
		HORAIRE	06h00 à 10 h00
Lycée Henri IV	BEZIERS	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 08h00
Lycée Jean Jaurès	ST CLEMENT DE RIVIERE	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	05h45 à 10h00
Lycée Jean Mermoz	MONTPELLIER	FREQUENCE	
		HORAIRE	
Lycée Joffre	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/ semaine
		HORAIRE	5h30 à 09h00
Lycée Joliot Curie	SETE	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h00
Lycée Joseph Vallot	LODEVE	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Jules Ferry la Colline	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 07h00
Lycée Jules Guesde	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	05h45 à 09h00
Lycée Louis Feuillade	LUNEL	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 10h30
Lycée Marc Bloch	SERIGNAN	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Pierre Mendès-France	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 09h30
Lycée René Gosse	CLERMONT L'HERAULT	FREQUENCE	2 fois/semaine
		HORAIRE	06h00 à 11h00
Unité de Production culinaire	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 10h00
Lycée Victor Hugo	LUNEL	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	6h15 à 9h30

Annexe 2

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE
LOT 1 - BŒUF ET VEAU	001	BOURGUIGNON	Présentation de l'échantillon
	002	ROTI DE VEAU	Présentation de l'échantillon
	003	ROTI DE BŒUF	Présentation de l'échantillon
	004	SAUTE DE VEAU	Présentation de l'échantillon
	005	PALERON	Fiche technique
	006	HAMPE	Présentation de l'échantillon
	007	BASSE COTE	Présentation de l'échantillon
	008	FAUX FILET	Fiche technique
	009	ONGLET	Fiche technique
	010	BAVETTE	Fiche technique
	011	RUMSTEAK	Fiche technique
LOT 2 - VIANDE BOVINE HACHEE	012	STEACK HACHE FRAIS	Présentation de l'échantillon
LOT 3 - OVIN	013	COTE AGNEAU	Présentation de l'échantillon
	014	GIGOT AGNEAU	Fiche technique
	015	SAUTE AGNEAU	Présentation de l'échantillon
	016	SAUTE DE MOUTON	Fiche technique
LOT 4 - PORC	017	EMINCE DE PORC	Présentation de l'échantillon
	018	COTE DE PORC ECHINE	Présentation de l'échantillon
	019	TRAVERS DE PORC	Fiche technique
	020	ESCALOPE DE PORC	Présentation de l'échantillon
	021	ROTI PORC	Présentation de l'échantillon
	022	SAUTE DE PORC	Présentation de l'échantillon

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE	
LOT 5 - VOLAILLE	023	COQUELET ENTIER	Fiche technique	
	024	POULET PAC	Fiche technique	
	025	CUISSE DE POULET	Présentation de l'échantillon	
	026	CUISSE DE POULET LABEL ROUGE	Fiche technique	
	027	FILET DE POULET	Présentation de l'échantillon	
	028	FILET DE POULET LABEL ROUGE	Présentation de l'échantillon	
	029	PILON DE POULET	Présentation de l'échantillon	
	030	PILON DE POULET LABEL ROUGE	Fiche technique	
	031	HAUT DE CUISSE	Présentation de l'échantillon	
	032	HAUT DE CUISSE LABEL ROUGE	Fiche technique	
	033	SAUTE DE POULET	Présentation de l'échantillon	
	034	SAUTE DE POULET LABEL ROUGE	Fiche technique	
	035	BROCHETTE DE DINDE NATURE	Présentation de l'échantillon	
	036	BROCHETTE DE DINDE MARINEE	Fiche technique	
	037	BROCHETTE DE DINDE MARINEE MEXICAIN	Présentation de l'échantillon	
	038	BROCHETTE DE DINDE MARINEE ORIENTALE	Fiche technique	
	039	BROCHETTE DE DINDE MARINEE BARBECUE	Fiche technique	
	040	EMINCE DE DINDE	Présentation de l'échantillon	
	041	ESCALOPE DE DINDE	Présentation de l'échantillon	
	042	SOT L'Y LAISSE DE DINDE	Présentation de l'échantillon	
	043	OSSO BUCCO DE DINDE	Fiche technique	
	044	FILET DE DINDE	Fiche technique	
	045	SAUTE DE DINDE	Présentation de l'échantillon	
	046	CUISSE DE PINTADE	Présentation de l'échantillon	
	047	FOIE DE POULET	Fiche technique	
	048	CUISSE DE CANARD	Présentation de l'échantillon	
	049	SAUTE DE CANARD	Présentation de l'échantillon	
	050	DECOUPE DE LAPIN	Fiche technique	
	051	RABLE DE LAPIN	Fiche technique	
	052	CUISSE DE LAPIN	Fiche technique	
	LOT 6 - VIANDE CUITES	053	ROTI DE BŒUF	Présentation de l'échantillon
		054	ROTI DE PORC	Présentation de l'échantillon
		055	GESIERS DE POULET CONFITS	Fiche technique
056		ROTI DE DINDE	Présentation de l'échantillon	
057		EFFILOCHE DE CANARD CONFIT	Présentation de l'échantillon	