




NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	SACHETS REPAS ET BOXES REPAS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	05/12/2024	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	09/12/2024	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	05/12/2024	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de sachets et boxes repas, à température ambiante.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont :

- à la réglementation en vigueur ;
- aux dispositions de la présente notice technique.

3. CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

3.1. Conditionnements et emballages

Les constituants des sachets repas et boxes repas sont présentés dans un conditionnement (ou préemballage) conforme à la réglementation et aux dispositions de la présente notice technique.

Le sachet ou la box doit être compact, léger et facile à transporter pour un usage nomade.

L'emballage primaire (le sachet, pochon, boîte, etc) est pratique, solide et adapté en fonction du ratio : **volume de la ration/ coût d'utilisation du sachet repas**. Il est adapté aux articles qu'il contient (de préférence calés **sans écrasement et ordonnancés**). Dans le cas des sachets repas, compte tenu de leur utilisation, il est demandé à ce que l'emballage primaire ne soit **pas biodégradable**.

Pour les sachets repas multi-menus comportant un menu avec porc et un menu sans porc, **un sachet de couleur différente et un étiquetage précisant la nature du sachet (avec/sans porc) seront privilégiés**.

L'emballage secondaire de regroupement est approprié (de préférence en carton **n'excédant pas 15 kg**) et présente une résistance mécanique suffisante pour permettre le transport et le stockage des produits sur palette, ainsi que les manipulations lors de la distribution des produits.

Des dispositifs adaptés, laissés au choix de l'industriel (emboîtement, bandes adhésives, collage, cerclage, etc) permettent d'assurer une bonne fermeture des emballages primaires et secondaires lors des opérations de manutention et de garantir leur **inviolabilité** : l'ouverture des emballages ne doit être possible qu'au prix d'une modification, facilement détectable, de cet emballage.

Les emballages et conditionnements, solides et scellés, doivent aussi répondre à des spécificités telles que la **discrétion, l'absence d'odeurs fortes et générer le minimum de déchets**.

NOTICE TECHNIQUE

3.2. Etiquetage et DDM

L'emballage de regroupement secondaire (COLIS) comporte un étiquetage mentionnant clairement :

- Le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur ;
- Le numéro d'agrément sanitaire du centre d'emballage le cas échéant ;
- L'identification du lot de fabrication ;
- Le ou les types de menus contenus dans l'emballage de regroupement ;
- Le nombre de sachets (ou autres) par menu ;
- La liste des composants comportant une mention relative à la présence ou non de porc et/ou d'ingrédient alcoolisé ;
- **La DDM correspondant à la DDM la plus courte des éléments constitutifs ;**
- Le poids net du carton.

L'emballage de regroupement primaire (SACHET) comporte un étiquetage mentionnant clairement :

- Le menu concerné ;
- La liste des ingrédients selon les dispositions prévues à l'annexe II du règlement (CE) n°1169/2011 ;
- La mention relative à la présence ou non de porc ;
- La valeur énergétique totale du sachet en kcal et en kJ ;
- **La DDM correspondant à la DDM la plus courte des éléments constitutifs.**

Exemple d'étiquette de sachet attendue :

Société X	
Adresse :	
Libellé produit : Sachet (multi ou mono menu)	
Menu N°....	
Avec ou sans porc	
Menu 1 (Avec ou sans porc)	
Composant 1 (allergène, ...)	
Composant 2 (allergène, ...)	
Composant 3 (allergène, ...)	
Composant 4 (allergène, ...)	
Valeur énergétique du sachet :	DDM du composant le plus court :
Poids net	

Stockage : Le produit doit pouvoir être stocké sans réfrigération dans des conditions de température de -5°C à 40°C.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques applicables sont ceux prévus par la réglementation en vigueur et ceux publiés par la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

Il est rappelé que le titulaire doit assurer une veille réglementaire et technique et prendre en compte toute évolution survenant en cours d'exécution du contrat afin de livrer des produits conformes tout au long du marché.

4.2. Critères emballages et conditionnement

L'aptitude au contact alimentaire doit être prouvée par le formulaire « déclaration de conformité », précisant les résultats des tests effectués et leur date, les conditions d'utilisation, le rapport volume/surface réel (...)/ ou document équivalent. Le fournisseur s'engage à apporter les justificatifs de conformité à l'aptitude au contact alimentaire dans un délai de 3 mois après validation du marché.

NOTICE TECHNIQUE

		Obligatoire	A favoriser
Conditionnement primaire	Matériau		Mono-matériau ; 100 % recyclable Sans colle ultra-adhésive ni perturbateur de recyclage Sans plastiques rigides sombres non détectables par tri optique
	Impression et étiquetage	Sans huiles minérales	Sans colle ultra-adhésive Encres naturelles Encres avec faible migration
Conditionnement secondaire	Matériau		Si carton : certifié PEFC ou FSC Si plastique : sans colle ultra-adhésive ni perturbateur de recyclage ; mono-matériau ; 100 % recyclable
	Impression et étiquetage	Sans huiles minérales	Sans colle ultra-adhésive Encres naturelles Encres avec faible migration

5. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

La liste des articles est présentée dans les tableaux ci-après.

Pour chaque ligne d'article, sont précisés le libellé, les poids nets (tolérances associées), la présentation des produits et leur conditionnement, les caractéristiques attendues (spécifications) ainsi que des critères cibles pris en compte dans l'analyse des offres au cours du processus d'appel d'offres.

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation de la conformité de chaque article au regard des critères impératifs, ainsi que d'évaluation au regard des critères cibles.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères cibles deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

NOTICE TECHNIQUE

Sachets petits-déjeuners :

Compte-tenu de l'évolution de la situation sur le chocolat, nous vous suggérons d'éviter de répondre avec des biscuits ou gâteaux à base de chocolat.
Compte-tenu de l'évolution de la situation sur le jus d'orange, nous vous suggérons d'éviter de répondre avec un jus d'orange lorsque nous demandons un jus.

Emballage individuel : Chaque composant (café, thé, chocolat, lait, sucre, confiture, biscuit, barre) doit être conditionné en dose individuelle, hermétiquement scellé pour garantir une conservation optimale.

Boissons instantanées : Le café, le thé, la boisson chocolatée et le lait doivent pouvoir être préparés facilement en ajoutant de l'eau chaude ou de l'eau froide pour obtenir des boissons instantanées prêtes à consommer.

Ligne	Libellé	Composition souhaitée	Présentation / conditionnement	Critères impératifs de conformité	Critères cibles
L1	Sachet petit-déjeuner 1				Minimum 300 kcal par sachet Composition avec le plus de kcal possible PCB multiple de 10 Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
		1 dose de café instantané en poudre	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	100 % Arabica Dose individuelle	Dose d'environ 2g Caféine $\geq 2,2$ % Instructions d'utilisation (quantité d'eau par exemple) Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent
		1 dose de thé noir ou thé vert		Thé noir ou thé vert en poudre ou sachet, dose individuelle	Dose d'environ 2g Instructions d'utilisation (quantité d'eau par exemple) Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable

NOTICE TECHNIQUE

					type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent Pour les infusettes : pas d'agrafe
		1 dose de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée		Au lait écrémé Poudre de cacao sucrée pour préparation de boisson chaude Dose individuelle	Dose de 20 à 30g Instructions d'utilisation (quantité d'eau par exemple) Teneur en cacao 15 % minimum Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent
		1 dose de lait en poudre		Dissolution instantanée Lait écrémé ou entier en poudre Dose individuelle	Dose de 15 à 20g Instructions d'utilisation (quantité d'eau par exemple) Taux de matière grasse 15 à 18 % Instructions d'utilisation
		2 doses de sucre blanc en poudre	Emballé individuellement avec ouverture facile et numéro de lot	Sucre blanc n°2 CEE de qualité supérieure Deux doses individuelles	Dose de 4 à 6 g Emballage type papier sans PE Granulométrie 0,45 à 0,8 mm
		1 dose de confiture	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Fruit 35 % minimum Confiture en dose individuelle, de préférence avec un parfum classique (fraise, abricot, etc)	Dose de 20 à 30g Sans arôme Sans colorant Sans conservateur Sans sirop de glucose-fructose
		1 biscuit sec ou gâteau moelleux		Sucré	Biscuit ou gâteau entre 20 et 50 g Sans chocolat de préférence Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans colorant Sans conservateur Nombre d'additifs limité Sans sirop de glucose Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air

NOTICE TECHNIQUE

		1 barre de céréales ou barre énergétique fruits secs			20 à 30 g Si céréales : céréales complètes Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Riche en fibres et sucres rapides Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose Nombre d'additifs limités Contenant des oléagineux (noix de cajou, noix, graines de tournesol, etc)
L2	VHM – Sachet petit-déjeuner 1	Même composition que L1 avec ajout d'un kit couvert 4 pièces (1 sachet de 3 couverts jetables en bois et serviette en papier 2 plis)			
L3	Sachet petit-déjeuner 2				Minimum 300 kcal / sachet Composition avec le plus de kcal possible PCB multiple de 10 Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
		1 dose de café instantané en poudre	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	100 % Arabica Dose individuelle	Dose d'environ 2g Caféine $\geq 2,2$ % Instructions d'utilisation (quantité d'eau par exemple) Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent
		1 dose de thé noir ou thé vert		Thé noir ou thé vert en poudre ou sachet, dose individuelle	Dose d'environ 2g Instructions d'utilisation (quantité d'eau par exemple) Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce

NOTICE TECHNIQUE

					équitable ou équivalent Pour les infusettes : pas d'agrafe
		1 dose de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée		Au lait écrémé Poudre de cacao sucrée pour préparation de boisson chaude Dose individuelle	Dose de 20 à 30g Instructions d'utilisation (quantité d'eau par exemple) Teneur en cacao 15 % minimum Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent
		1 dose de lait en poudre		Dissolution instantanée Lait écrémé ou entier en poudre Dose individuelle	Dose de 15 à 20g Instructions d'utilisation (quantité d'eau par exemple) Taux de matière grasse 15 à 18 %
		2 doses de sucre blanc en poudre	Emballé individuellement avec ouverture facile et numéro de lot	Sucre blanc n°2 CEE de qualité supérieure Deux doses individuelles	Dose de 4 à 6 g Emballage type papier sans PE Granulométrie 0,45 à 0,8 mm
		1 dose de confiture	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Fruit 35 % minimum Confiture en dose individuelle, de préférence avec un parfum classique (fraise, abricot, etc)	Dose de 20 à 30g Sans arôme Sans colorant Sans conservateur Sans sirop de glucose-fructose
		1 biscuit sec ou gâteau moelleux		Sucré	Biscuit ou gâteau entre 20 et 50 g Sans chocolat de préférence Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans colorant Sans conservateur Nombre d'additifs limité Sans sirop de glucose Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air

NOTICE TECHNIQUE

		1 sachet de céréales		Céréales 50 % minimum	Dose de 30-40 g Céréales complètes Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Teneur en sucres le plus faible possible Sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Nombre d'additifs limités Sans sirop de glucose-fructose Si présence : cacao issu d'une agriculture durable/ responsable type certifié Rainforest Alliance ou équivalent, commerce équitable, etc
		1 barre de céréales ou barre énergétique fruits secs			20 à 30 g Si céréales : céréales complètes Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Riche en fibres et en sucres rapides Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose Nombre d'additifs limités Contenant des oléagineux (noix de cajou, noix, graines de tournesol, etc)
		1 briquette de jus de fruits BIO avec paille	Emballé individuellement avec numéro de lot et DDM	Paille en papier ou matériau autre que plastique	Briquette de 20 à 25 cl Pur jus Parfum autre qu'orange
L4	VHM – Sachet petit-déjeuner 2	Même composition que L3 avec ajout d'un kit couvert 4 pièces (1 sachet de 3 couverts jetables en bois et serviette en papier 2 plis)			

NOTICE TECHNIQUE

Sachets « évènements » :

Chaque composant (viande séchée, barres, fruits secs, etc) doit être conditionné dans un emballage hermétique pour assurer une conservation optimale, protéger contre l'humidité et faciliter le transport.

Ligne	Libellé	Menu	Composition souhaitée	Présentation / conditionnement	Critères impératifs de conformité	Critères cibles
L5	Sachet typé « ravitaillement pour cross »					Minimum 200 kcal/sachet Composition avec le plus de kcal possible PCB multiple de 10 Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet. Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
			1 pâte de fruits	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM		20 à 30 g « Arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose
			1 biscuit sec ou gâteau moelleux			Biscuit ou gâteau entre 20 et 50 g Sans chocolat de préférence Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans colorant Sans conservateur Nombre d'additifs limité Sans sirop de glucose Blé : certification en lien avec une agriculture raisonnée type CRC ou équivalent Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air

NOTICE TECHNIQUE

			1 briquette de jus de fruits BIO avec paille	Emballé individuellement avec numéro de lot et DDM	Paille en papier ou matériau autre que plastique	Briquette de 20 à 25 cl Pur jus Parfum autre qu’orange	
			1 bouteille d’eau		50 cl	Tetrapak ou RPET Eau de source	
L6	Box encas					Minimum 500 kcal/box PCB 10 à 20 boxes/carton	
			1 gourde ou berlingot de compote allégée en sucre	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Fruits 85 % minimum	80 à 100 g Fruits HVE	
			1 sachet de mélange de fruits secs nature		Minimum 3 fruits secs dont raisin sec, noisette décortiquée, amande décortiquée	Sachet de 30 à 50 g Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé	
			1 barre de céréales		Céréales (dont avoine) 50 % minimum	20 à 30 g Céréales complètes Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Riche en fibres et sucres rapides Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose Nombre d’additifs limités	
			1 briquette de jus de fruits BIO avec paille		Paille en papier ou matériau autre que plastique	Briquette de 20 à 25 cl Pur jus Parfum autre qu’orange	
			1 dose de café instantané en poudre		100 % Arabica	Dose d’environ 2g Caféine ≥ 2,2 % Instructions d’utilisation (quantité d’eau par exemple) Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent	

NOTICE TECHNIQUE

			1 dose de thé noir ou thé vert		Thé noir ou thé vert en poudre ou sachet Dose individuelle	Dose d'environ 2g Instructions d'utilisation (quantité d'eau par exemple) Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent Pour les infusettes : pas d'agrafe
			1 biscuit sec ou gâteau moelleux		Sucré	Biscuit ou gâteau entre 20 et 50 g Sans chocolat de préférence Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans colorant Sans conservateur Nombre d'additifs limité Sans sirop de glucose Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air
			2 doses de sucre blanc en poudre		Sucre blanc n°2 CEE de qualité supérieure Deux doses individuelles	Dose de 4 à 6 g Emballage type papier sans PE Granulométrie 0,45 à 0,8 mm
L7	Sachet typé « énergétique » multi-menus					Minimum 450 kcal/sachet Composition avec le plus de kcal possible PCB multiple de 10 avec 50 % de menu 1 et 50 % de menu 2 Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet.
		Menu 1	1 sachet de viande séchée	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Viande de bœuf Nature La viande séchée doit être de qualité et faible en gras. Les tranches doivent être tendres et faciles à mâcher.	Sachet de 20 à 50 g Sans colorant Sans conservateur Sans exhausteur de goût Nombre d'additifs limité Sans sucre ajouté Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible
			1 barre de céréales protéinée			30 à 40 g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le

NOTICE TECHNIQUE

						plus faible possible Taux de sucres le plus faible possible Nombre d'additifs limité Taux de protéines 28 % minimum Sans sirop de glucose-fructose Cacao issu d'une filière durable/responsable type certifié Rainforest Alliance ou équivalent, commerce équitable, etc.
			1 barre énergétique fruits secs		A base de pâte de fruits séchés Produit qui ne coule pas, qui ne fond pas, qui ne s'émiette pas et qui reste moelleux en bouche	30 à 50 g BIO Sans sucre ajouté Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Minimum 150 kcal/produit Nombre d'additifs limités Sans conservateur Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible
			1 sachet d'abricots secs moelleux			Sachet de 30 à 50 g Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé Sans sucres ajoutés
		Menu 2	1 sachet de viande séchée	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Parfum différent du menu 1 Viande de bœuf La viande séchée doit être de qualité et faible en gras. Les tranches doivent être tendres et faciles à mâcher.	Sachet de 20 à 50 g Sans colorant Sans conservateur Sans exhausteur de goût Nombre d'additifs limité Sans sucre ajouté Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible
			1 barre de céréales protéinée			30 à 40 g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sucres le plus faible possible Nombre d'additifs limité Taux de protéines 28 % minimum Sans sirop de glucose-fructose

NOTICE TECHNIQUE

						Cacao issu d'une filière durable/responsable type certifié Rainforest Alliance ou équivalent, commerce équitable, etc.
			1 barre énergétique fruits secs		Parfum différent du menu 1 A base de pâte de fruits séchés Produit qui ne coule pas, qui ne fond pas, qui ne s'émiette pas et qui reste moelleux en bouche	30 à 50 g BIO Sans sucre ajouté Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Minimum 150 kcal/produit Nombre d'additifs limités Sans conservateur Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible
			1 sachet de figues séchées ou de mélange de fruits secs nature		Si mélange de fruits secs : Minimum 3 fruits secs dont raisin sec, noisette décortiquée, amande décortiquée Si figues séchées : figues moelleuses, dépedonculée	Sachet de 30 à 50 g Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé Sans sucres ajoutés
L8	Sachet typé « pèlerinage »					PCB multiple de 10 Minimum 900 kcal/sachet Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet. Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
			1 kit hot-dog ou équivalent	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Kit composé d'un sandwich type hot-dog (pain et saucisse) sans porc conservé à température ambiante et pouvant se déguster froid ou chaud, et des sauces en sachet individuel l'accompagnant (ketchup et moutarde dans le cas du hot-dog)	100 à 150 g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sucres le plus faible possible Sans sirop de glucose-fructose Nombre d'additifs limité Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement

NOTICE TECHNIQUE

					Sandwich prêt à consommer	
			1 salade composée	Bol plastique avec ouverture facile ou boîte métal avec easypeel Numéro de lot et DDM	Salade prête à consommer, à conserver à température ambiante Sans vinaigre d'alcool P/L > 1 Féculent : pâtes, riz, etc Protéines d'origine animale	200 à 300 g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sucres le plus faible possible Sans sucre ajouté Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
			1 paquet de chips ou crackers salé ou mini gressins	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM		20 à 45 g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de sel le plus faible possible Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arômes naturels de » uniquement
			1 gourde ou berlingot de compote allégée en sucres		Fruits 85 % minimum	80 à 100 g Fruits HVE
			2 biscuits secs ou gâteaux moelleux		2 recettes différentes Sucrés	Biscuit ou gâteau entre 20 et 50 g Sans chocolat de préférence Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans colorant Sans conservateur Nombre d'additifs limité Sans sirop de glucose Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air

NOTICE TECHNIQUE

			1 paquet de bonbons			30 à 50 g Sans gélatine de porc
			1 bouteille d'eau		50 cl	Tetrapak ou RPET Eau de source
			1 kit couvert 4 pièces		Sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis	Bois FSC Serviette blanche

Sachets et boxes repas froids :

Pour chaque sachet, proposer impérativement une diversité d'entrées, plats et desserts.

Chaque composant doit être conditionné dans un emballage hermétique pour assurer une conservation optimale, protéger contre l'humidité et faciliter le transport.

Ligne	Libellé	Menu	Composition souhaitée	Présentation / conditionnement	Critères impératifs de conformité	Critères cibles
L9	Sachet repas froid 1 multi-menus					PCB multiple de 10 avec 50 % de menu 1 et 50 % de menu 2 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
		Menu 1 sans porc	Au minimum entrée (type conserve de poisson) + plat (type salade composée) +	Pour chaque produit : Emballé individuellement	Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Produits prêts à consommer	Possibilité d'ajouter 1 paquet de chips ou crackers salés ou mini gressins, et 1 biscuit sec ou gâteau moelleux Pour chaque composant du sachet :

NOTICE TECHNIQUE

			dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule)	avec ouverture facile, numéro de lot et DDM		<p>Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée</p> <p>Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible</p> <p>Taux de sel le plus faible possible</p> <p>Taux de sucre le plus faible possible</p> <p>Nombre d'additifs limités</p> <p>Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement</p> <p>Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays</p> <p>Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent</p>
		Menu 2 avec porc	Au minimum entrée (type pâté ou terrine) + plat (type salade composée) + dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule)		<p>Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT</p> <p>Recette de plat différente du menu 1</p> <p>Recette de dessert différente du menu 1</p> <p>Produits prêts à consommer</p>	
L10	VHM - Sachet repas froid 1 multi-menus	Même composition que le sachet L9 avec ajout d'un kit couvert 4 pièces (1 sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis)				
L11	Sachet repas froid 2					<p>PCB multiple de 10 avec 50 % de menu 1 et 50 % de menu 2</p> <p>Minimum 800 kcal/repas</p> <p>Composition avec le plus de kcal possible</p> <p>Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box</p>
		Menu 1 sans porc	Au minimum entrée (type pâté de volaille) + plat (type salade composée) + dessert (type compote allégée en sucres)	Pour chaque produit : Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	<p>Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT</p> <p>Produits prêts à consommer</p>	<p>Possibilité d'ajouter 1 paquet de chips ou crackers salés ou mini gressins, et 1 biscuit sec ou gâteau moelleux</p> <p>Pour chaque composant du sachet :</p> <p>Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée</p>
		Menu 2 avec porc	Au minimum entrée (type pâté ou terrine) + plat (type salade composée) + dessert (type compote allégée en sucres)		<p>Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT</p> <p>Recette de plat différente du menu 1</p> <p>Recette de dessert différente du menu 2</p> <p>Produits prêts à consommer</p>	<p>Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible</p> <p>Taux de sel le plus faible possible</p> <p>Taux de sucre le plus faible possible</p> <p>Nombre d'additifs limités</p> <p>Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement</p> <p>Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans</p>

NOTICE TECHNIQUE

						un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
L12	VHM - Sachet repas froid 2 multi-menus	Même composition que le sachet L11 avec ajout d'un kit couvert 4 pièces (1 sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis)				
L13	Sachet repas froid sans porc 3 multi-menus					PCB multiple de 10 avec 50 % de menu 1 et 50 % de menu 2 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
		Menu 1 sans porc	Au minimum entrée (type conserve de poisson) + plat (type salade composée) + dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule)	Pour chaque produit : Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT	Possibilité d'ajouter 1 paquet de chips ou crackers salés ou mini gressins, et 1 biscuit sec ou gâteau moelleux Pour chaque composant du sachet : Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sel le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
		Menu 2 sans porc	Au minimum entrée (type conserve de poisson) + plat (type salade composée) + dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule)		Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Recette d'entrée différente du menu 1 Recette de plat différente du menu 1 Recette de dessert différente du menu 1 Produits prêts à consommer	
L14	VHM - Sachet repas froid	Même composition que le sachet L13 avec ajout d'un kit couvert 4 pièces (1 sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis)				

NOTICE TECHNIQUE

	sans porc 3 multi-menus					
L15	Sachet repas froid sans porc 4 multi-menus					PCB multiple de 10 avec 50 % de menu 1 et 50 % de menu 2 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
		Menu 1 sans porc	Au minimum entrée (type pâté de volaille) + plat (type salade composée) + dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule)	Pour chaque produit : Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Produits prêts à consommer	Possibilité d’ajouter 1 paquet de chips ou crackers salés ou mini gressins, 1 compote allégée en sucres et 1 barre de céréales Pour chaque composant du sachet : Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée
		Menu 2 sans porc	Au minimum entrée (type conserve de poisson) + plat (type salade composée) + dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule)		Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Recette du plat différente du menu 1 Recette du dessert différente du menu 1 Produits prêts à consommer	Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sel le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible Nombre d’additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d’une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
L16	VHM – Sachet repas froid sans porc 4 multi-menus	Même composition que le sachet L15 avec ajout d’un kit couvert 4 pièces (1 sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis)				

NOTICE TECHNIQUE

L17	Sachet repas froid sans porc 5 multi-menus					PCB multiple de 10 avec 50 % de menu 1 et 50 % de menu 2 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
		Menu 1 sans porc	Au minimum entrée (type conserve de poisson) + plat (type salade composée) + dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule)	Pour chaque produit : Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Produits prêts à consommer	Possibilité d’ajouter 1 paquet de chips ou crackers salés ou mini gressins et 1 biscuit sec ou gâteau moelleux Pour chaque composant du sachet : Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sel le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible Nombre d’additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d’une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
		Menu 2 sans porc	Au minimum entrée (type terrine de volaille) + plat (type salade composée) + dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule)		Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Recette du plat différente du menu 1 Recette du dessert différente du menu 1 Produits prêts à consommer	
L18	VHM – Sachet repas froid sans porc 5 multi-menus	Même composition que le sachet L17 avec ajout d’un kit couvert 4 pièces (1 sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis)				
L19	Sachet repas froid sans porc 6 multi-menus					PCB multiple de 10 avec 50 % de menu 1 et 50 % de menu 2 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à

NOTICE TECHNIQUE

						40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
		Menu 1 sans porc	Au minimum entrée (type terrine de volaille) + plat (type salade composée) + dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule)	Pour chaque produit : Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Produits prêts à consommer	Possibilité d’ajouter 1 paquet de chips ou crackers salés ou mini gressins, 1 compote allégée en sucre et 1 barre de céréales Pour chaque composant du sachet : Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée
		Menu 2 sans porc	Au minimum entrée (type conserve de poisson) + plat (type salade composée) + dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule)		Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Recette du plat différente du menu 1 Recette du dessert différente du menu 1 Produits prêts à consommer	Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sel le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible Nombre d’additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d’une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
L20	VHM – Sachet repas froid sans porc 6 multi-menus	Même composition que le sachet L19 avec ajout d’un kit couvert 4 pièces (1 sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis)				
L21	Sachet repas froid 7 multi-menus					PCB multiple de 10 avec 50 % de menu 1 et 50 % de menu 2 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.

NOTICE TECHNIQUE

		Menu 1 sans porc	Au minimum entrée (type terrine de volaille) + plat (type salade composée) + dessert (type compote allégée en sucre)		Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Produits prêts à consommer	Possibilité d'ajouter 1 paquet de chips ou crackers salés ou mini gressins et 1 biscuit sec ou gâteau moelleux Pour chaque composant du sachet : Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée
		Menu 2 avec porc	Au minimum entrée (type pâté ou terrine) + plat (type salade composée) + dessert (type compote allégée en sucre)	Pour chaque produit : Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Recette du plat différente du menu 1 Recette du dessert différente du menu 1 Produits prêts à consommer	Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sel le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
L22	VHM - Sachet repas froid 7	Même composition que le sachet L21 avec ajout d'un kit couvert 4 pièces (1 sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis)				
L23	Box repas froid 1	Produits prêts à consommer				PCB multiple de 10 Minimum 1000 kcal/ repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
			1 boîte de pâté de porc	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Sans substances d'enrobage Texture irrégulière (hachage grossier), avec présence de fibres de viande et de morceaux de petite taille	Boîte 1/10 Sel de Guérande Sans nitrite ajouté Sans sucre ajouté Porc né, élevé, abattu et transformé dans un même pays

NOTICE TECHNIQUE

			1 salade composée		<p>Sans vinaigre d'alcool P/L > 1</p> <p>Féculent : pâtes, riz, etc</p> <p>Protéines d'origine animale</p> <p>Produit prêt à consommer, à conserver à température ambiante</p> <p>Conserve stérilisée avec ouverture facile</p>	<p>200 à 300 g</p> <p>Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée</p> <p>Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible</p> <p>Taux de sucres le plus faible possible</p> <p>Sans sucre ajouté</p> <p>Nombre d'additifs limités</p> <p>Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement</p> <p>Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays</p> <p>Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent</p>
			2 paquets de chips ou crackers salés ou mini gressins			<p>20 à 45 g</p> <p>Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée</p> <p>Taux de sel le plus faible possible</p> <p>Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible</p> <p>Nombre d'additifs limités</p> <p>Sans arôme ou si présence « arômes naturels de » uniquement</p>
			1 gourde ou berlingot de compote allégée en sucres		Fruits 85 % minimum	<p>80 à 100 g</p> <p>Fruits HVE</p>
			1 crème dessert		Lait entier 70 % minimum	<p>Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement</p> <p>Si cacao : issu d'une filière responsable et/ou durable type certifié Rainforest Alliance ou équivalent, commerce équitable, etc.</p>
			1 biscuit sec ou gâteau moelleux		Sucré	<p>DDM la plus longue possible</p> <p>Biscuit ou gâteau entre 20 et 50 g</p> <p>Sans chocolat de préférence</p> <p>Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée</p> <p>Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement</p>

NOTICE TECHNIQUE

						Sans colorant Sans conservateur Nombre d’additifs limité Sans sirop de glucose Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air
			1 pâte de fruits			20 à 30 g « Arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose
			1 barre de céréales		Céréales (dont avoine) 50 % minimum	20 à 30 g Céréales complètes Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Riche en fibres et sucres rapides Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose Nombre d’additifs limités
			1 gobelet de café pré-dosé		Gobelet en carton 100 % Arabica A réhydrater avec de l’eau chaude	Caféine ≥ 2,2 % Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent
			2 doses de sucre		Sucre blanc n°2 CEE de qualité supérieure Deux doses individuelles	Dose de 4 à 6 g Emballage type papier sans PE Granulométrie 0,45 à 0,8 mm
			1 kit couvert 4 pièces		Sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis	Bois FSC Serviette blanche
			1 sac bretelle		Pour usage de sac poubelle	
			L24		Box repas froid 2 sans porc	Produits prêts à consommer

NOTICE TECHNIQUE

					Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
		1 conserve de rilette ou tartinable de poisson	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Rilette ou tartinable de thon, sardine ou maquereau Facile à étaler Poisson 40 % minimum Texture crémeuse	Pas de pot en verre 90 à 130 g Poisson issu de pêche responsable type certifié MSC ou équivalent Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Sans sucre ajouté Taux de sel le plus faible possible Nombre d'additifs limité Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
		1 salade composée		Sans vinaigre d'alcool P/L > 1 Féculent : pâtes, riz, etc Protéines d'origine animale Produit prêt à consommer conservé à température ambiante Conserve stérilisée avec ouverture facile	200 à 300 g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sucres le plus faible possible Sans sucre ajouté Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
		2 paquets de chips ou crackers salés ou mini gressins			20 à 45 g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de sel le plus faible possible Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible

NOTICE TECHNIQUE

						Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arômes naturels de » uniquement
			1 gourde ou berlingot de compote allégée en sucres		Fruits 85 % minimum	80 à 100 g Fruits HVE
			1 crème dessert		Lait entier 70 % minimum	Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si cacao : issu d'une filière responsable et/ou durable type certifié Rainforest Alliance ou équivalent, commerce équitable, etc.
			1 biscuit sec ou gâteau moelleux		Sucré	DDM la plus longue possible Biscuit ou gâteau entre 20 et 50 g Sans chocolat de préférence Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans colorant Sans conservateur Nombre d'additifs limité Sans sirop de glucose Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air
			1 pâte de fruits			20 à 30 g « Arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose
			1 barre de céréales		Céréales (dont avoine) 50 % minimum	20 à 30 g Céréales complètes Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Riche en fibres et sucres rapides Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose

NOTICE TECHNIQUE

						Nombre d'additifs limités
			1 gobelet de café pré-dosé		Gobelet en carton 100% Arabica	Caféine $\geq 2,2$ % Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent
			2 doses de sucre		Sucre blanc n°2 CEE de qualité supérieure Deux doses individuelles	Dose de 4 à 6 g Emballage type papier sans PE Granulométrie 0,45 à 0,8 mm
			1 kit couvert 4 pièces		Sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis	Bois FSC Serviette blanche
			1 sac bretelle		Pour usage de sac poubelle	

Sachets et boxes repas micro-ondables :

Pour chaque sachet, proposer impérativement une diversité d'entrées, plats et desserts.

Emballages micro-ondables : Produits emballés dans des matériaux résistants au micro-ondes, sans risque de libération de substances nocives lors du réchauffage.

Chaque composant doit être conditionné dans un emballage hermétique pour assurer une conservation optimale, protéger contre l'humidité et faciliter le transport.

Ligne	Libellé	Menu	Composition souhaitée	Présentation / conditionnement	Critères impératifs de conformité	Critères cibles

NOTICE TECHNIQUE

L25	Sachet repas micro-ondable 1	Avec porc	Au minimum entrée (type pâté ou terrine) + plat + dessert (type crème dessert)	Pour chaque produit : Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT	<p>PCB multiple de 10 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais. Possibilité d'ajouter 1 paquet de chips ou crackers salés ou mini gressins, 1 biscuit sec ou gâteau moelleux, 1 barre de céréales, 1 dose de café et 2 doses de sucre Pour chaque composant du sachet : Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sel le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent</p>
L26	Sachet repas micro-ondable sans porc 2	Sans porc	Au minimum entrée (type pâté de volaille) + plat + dessert (type crème dessert)			
L27	Sachet repas micro-ondable 3	Avec porc	Au minimum entrée (type pâté ou terrine) + plat + dessert (type crème dessert)			
L28	Sachet repas micro-ondable 4	Avec porc	Au minimum entrée (type pâté ou terrine) + plat + dessert (type gâteau de semoule)			
L29	Sachet repas micro-ondable sans porc 5	Sans porc	Au minimum entrée (type conserve de poisson) + plat + dessert (type gâteau de semoule)			

Sachets et boxes repas chauds :

Pour chaque sachet, merci de proposer une diversité d'entrées, plats et desserts.

Emballages micro-ondables : Produits emballés dans des matériaux résistants au micro-ondes, sans risque de libération de substances nocives lors du réchauffage.

NOTICE TECHNIQUE

Chaque composant doit être conditionné dans un emballage hermétique pour assurer une conservation optimale, protéger contre l'humidité et faciliter le transport.

Ligne	Libellé	Menu	Composition souhaitée	Présentation / conditionnement	Critères impératifs de conformité	Critères cibles
L30	Sachet repas chaud 1 multi-menus					PCB multiple de 10 avec 50 % du menu 1 et 50 % du menu 2 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
		Menu 1 avec porc	Au minimum entrée (type pâté ou terrine) + plat (boîte rectangulaire ou boîte 1/2)+ dessert (type compote allégée en sucre) + kit de réchauffage	Pour chaque produit : Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Kit de réchauffage emballé dans un sachet composé d'un réchaud, d'une pince de préhension, d'une boîte d'allumettes (résistantes à l'humidité) et de 2 pastilles de combustible	Possibilité d'ajouter 1 paquet de chips ou crackers salés ou mini gressins, et 1 biscuit sec ou gâteau moelleux Pour chaque composant du sachet : Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sel le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
		Menu 2 sans porc	Au minimum entrée (type pâté ou terrine de volaille) + plat (boîte rectangulaire ou boîte 1/2)+ dessert (type compote allégée en sucre) + kit de réchauffage		Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Kit de réchauffage emballé dans un sachet composé d'un réchaud, d'une pince de préhension, d'une boîte d'allumettes (résistantes à l'humidité) et de 2 pastilles de combustible Recette du plat différente du menu 1	

NOTICE TECHNIQUE

L31	Sachet repas chaud 2 multi-menus	Même composition que L30 avec des propositions différentes d'entrée et de plat				
L32	Sachet repas chaud sans porc 3 multi-menus					PCB multiple de 10 avec 50 % du menu 1 et 50 % du menu 2 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
		Menu 1 sans porc	Au minimum entrée (type conserve de poisson) + plat (boîte rectangulaire ou boîte 1/2)+ dessert (type compote allégée en sucre) + kit de réchauffage	Pour chaque produit : Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Kit de réchauffage emballé dans un sachet composé d'un réchaud, d'une pince de préhension, d'une boîte d'allumettes (résistantes à l'humidité) et de 2 pastilles de combustible	Possibilité d'ajouter 1 paquet de chips ou crackers salés ou mini gressins, 1 biscuit sec ou gâteau moelleux, 1 dose de café, 1 sachet de thé nori ou vert et 2 doses de sucre Pour chaque composant du sachet : Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée
		Menu 2 sans porc	Au minimum entrée (type conserve de poisson) + plat (boîte rectangulaire ou boîte 1/2)+ dessert (type compote allégée en sucre) + kit de réchauffage		Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Kit de réchauffage emballé dans un sachet composé d'un réchaud, d'une pince de préhension, d'une boîte d'allumettes (résistantes à l'humidité) et de 2 pastilles de combustible Recette de l'entrée différente du menu 1 Recette du plat différente du menu 1	Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sel le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
L33	Sachet repas chaud sans porc 4 multi-menus					PCB multiple de 10 avec 50 % du menu 1 et 50 % du menu 2 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20

NOTICE TECHNIQUE

						% de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
		Menu 1 sans porc	Au minimum entrée (type salade composée) + plat (boîte rectangulaire ou boîte 1/2)+ dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule) + kit de réchauffage	Pour chaque produit : Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Kit de réchauffage emballé dans un sachet composé d'un réchaud, d'une pince de préhension, d'une boîte d'allumettes (résistantes à l'humidité) et de 2 pastilles de combustible	Possibilité d'ajouter 1 paquet de chips ou crackers salés ou mini gressins, 1 barre de céréales, 1 dose de café, 1 sachet de thé et 2 doses de sucre Pour chaque composant du sachet : Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sel le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
		Menu 2 sans porc	Au minimum entrée (type salade composée) + plat (boîte rectangulaire ou boîte 1/2)+ dessert (type crème dessert ou gâteau de semoule) + kit de réchauffage		Prix du sachet inférieur ou égal à 3,50€ HT Kit de réchauffage emballé dans un sachet composé d'un réchaud, d'une pince de préhension, d'une boîte d'allumettes (résistantes à l'humidité) et de 2 pastilles de combustible Recette de l'entrée différente du menu 1 Recette du plat différente du menu 1 Recette du dessert différente du menu 1	
L34	Box repas chaud 1					PCB multiple de 10 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
			1 boîte de pâté	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Sans substances d'enrobage Texture irrégulière (hachage grossier), avec présence de fibres de viande et de morceaux de petite taille	Boîte 1/10 Sel de Guérande Sans nitrite ajouté Sans sucre ajouté Porc né, élevé, abattu et transformé dans un

NOTICE TECHNIQUE

						même pays
			1 plat chaud micro-ondable		P/L > 1 Féculent : pâtes, riz, etc Protéines d'origine animale	200 à 400 g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sucres le plus faible possible Sans sucre ajouté Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent
			2 paquets de chips ou crackers salés ou mini gressins			20 à 45 g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de sel le plus faible possible Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arômes naturels de » uniquement
			1 gourde ou berlingot de compote allégée en sucres		Fruits 85 % minimum	80 à 100 g Fruits HVE
			1 crème dessert		Lait entier 70 % minimum	Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si cacao : issu d'une filière responsable et/ou durable type certifié Rainforest Alliance ou équivalent, commerce équitable, etc.
			1 biscuit sec ou gâteau moelleux		Sucré	Biscuit ou gâteau entre 20 et 50 g Sans chocolat de préférence Sans huile de palme ni matière grasse

NOTICE TECHNIQUE

						hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans colorant Sans conservateur Nombre d'additifs limité Sans sirop de glucose Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air
			1 pâte de fruits			20 à 30 g « Arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose
			1 barre de céréales		Céréales (dont avoine) 50 % minimum	20 à 30 g Céréales complètes Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Riche en fibres et sucres rapides Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose Nombre d'additifs limités
			1 gobelet de café pré-dosé		Gobelet en carton 100 % Arabica	Caféine $\geq 2,2$ % Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent
			2 doses de sucre		Sucre blanc n°2 CEE de qualité supérieure Deux doses individuelles	Dose de 4 à 6 g Emballage type papier sans PE Granulométrie 0,45 à 0,8 mm
			1 kit couvert 4 pièces		Sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis	Bois FSC Serviette blanche
			1 sac bretelle		Pour usage de sac poubelle	

NOTICE TECHNIQUE

L35	Box repas chaud 2					PCB multiple de 10 Minimum 800 kcal/repas Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais.
			1 conserve de rillettes ou tartinable de poisson	Emballé individuellement avec ouverture facile, numéro de lot et DDM	Rillettes ou tartinable de thon, sardine ou maquereau Facile à étaler Poisson 40 % minimum	Pas de pot en verre 90 à 130 g Poisson issu de pêche responsable type certifié MSC ou équivalent Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Sans sucre ajouté Taux de sel le plus faible possible Nombre d'additifs limité Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
			1 plat chaud micro-ondable		P/L > 1 Féculent : pâtes, riz, etc Protéines d'origine animale	200 à 400 g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sucres le plus faible possible Sans sucre ajouté Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent

NOTICE TECHNIQUE

			2 paquets de chips ou crackers salés ou mini gressins			20 à 45 g Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de sel le plus faible possible Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arômes naturels de » uniquement
			1 gourde ou berlingot de compote allégée en sucres		Fruits 85 % minimum	80 à 100 g Fruits HVE
			1 crème dessert		Lait entier 70 % minimum	Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si cacao : issu d'une filière responsable et/ou durable type certifié Rainforest Alliance ou équivalent, commerce équitable, etc.
			1 biscuit sec ou gâteau moelleux		Sucré	Biscuit ou gâteau entre 20 et 50 g Sans chocolat de préférence Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans colorant Sans conservateur Nombre d'additifs limité Sans sirop de glucose Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air
			1 pâte de fruits			20 à 30 g « Arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose
			1 barre de céréales		Céréales (dont avoine) 50 % minimum	20 à 30 g Céréales complètes Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Riche en fibres et sucres rapides

NOTICE TECHNIQUE

						Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Sans sirop de glucose-fructose Nombre d'additifs limités
			1 gobelet de café pré-dosé		Gobelet en carton 100 % Arabica	Caféine $\geq 2,2$ % Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent
			2 doses de sucre		Sucre blanc n°2 CEE de qualité supérieure Deux doses individuelles	Dose de 4 à 6 g Emballage type papier sans PE Granulométrie 0,45 à 0,8 mm
			1 kit couvert 4 pièces		Sachet de 3 couverts jetables en bois et une serviette en papier 2 plis	Bois FSC Serviette blanche
			1 sac bretelle		Pour usage de sac poubelle	

Sachets journée et boxes week-end :

Pour chaque sachet, proposer impérativement une diversité d'entrées, plats et desserts.

Chaque composant doit être conditionné dans un emballage hermétique pour assurer une conservation optimale, protéger contre l'humidité et faciliter le transport.

Ligne	Libellé	Avec / Sans porc	Critères impératifs de conformité	Critères cibles
L36	Sachet repas chaud journée 1	Avec porc	Composition souhaitée : 1 dose de café instantané en poudre 1 dose de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée	PCB multiple de 10 Minimum 2000 kcal /sachet Composition avec le plus de kcal possible Répartition des apports telle que : entre 10 à

NOTICE TECHNIQUE

			<p>2 doses de sucre 2 doses de confiture de parfums différents 1 biscuit sec ou gâteau moelleux 1 terrine sans porc 2 sachets de crackers salés ou mini gressins 1 pâté de campagne 1 plat chaud en boîte rectangulaire ou boîte ½ 1 paquet de chips 2 barres de céréales de parfums différents 1 compote allégée en sucres 1 salade composée 1 crème dessert</p>	<p>20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais. Pour chaque composant du sachet : Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras saturés le plus faible possible Taux de sel le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent Fruits HVE Eau de source</p>
L37	Sachet repas chaud journée 1 bis	Avec porc	<p>Composition souhaitée : 1 dose de café instantané en poudre 1 dose de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée 1 dose de lait en poudre 2 doses de sucre 2 doses de confiture de parfums différents 1 biscuit sec ou gâteau moelleux 1 terrine de campagne de 40 g environ 2 sachets de crackers salés ou mini gressins 1 pâté de campagne de 80 g environ 2 plats chauds en boîte Hansa ou boîte ½ 1 paquet de chips 2 barres de céréales de parfums différents 1 compote allégée en sucres 1 kit de réchauffage emballé dans un sachet contenant 1 réchaud, 4 pastilles de combustible et une petite boîte d'allumettes (résistantes à l'humidité) 1 crème dessert 2 bouteilles d'eau de 50 cl</p>	
L38	Sachet repas chaud journée 2	Avec porc	<p>Composition souhaitée : 1 dose de café instantané en poudre 1 dose de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée 2 doses de sucre en poudre 2 doses de confiture de parfums différents</p>	

NOTICE TECHNIQUE

			<p>1 biscuit sec ou gâteau moelleux 2 sachets de crackers salés ou mini gressins 1 terrine de campagne de 40 g environ 1 plat chaud en boîte rectangulaire ou boîte ½ 1 paquet de chips 2 barres de céréales de parfums différents 1 compote allégée en sucres 1 pâté de 80 g environ 1 salade composée 1 gâteau de riz ou équivalent</p>	
L39	Sachet repas chaud journée sans porc 2 bis	Sans porc	<p>Composition souhaitée :</p> <p>1 dose de café instantané en poudre 1 dose de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée 2 doses de sucre en poudre 2 doses de confiture de parfums différents 1 biscuit sec ou gâteau moelleux 2 sachets de crackers salés ou mini gressins 1 terrine de volaille de 40 g environ 2 plats chauds en boîte rectangulaire ou boîte ½ 1 paquet de chips 2 barres de céréales de parfums différents 1 compote allégée en sucres 1 pâté de volaille de 80 g environ 1 crème dessert 2 bouteilles d'eau de 50 cl 1 kit de réchauffage emballé dans un sachet contenant 1 réchaud, 4 pastilles de combustible et une petite boîte d'allumettes (résistantes à l'humidité)</p>	
L40	Sachet repas chaud journée 3 bis	Avec porc	<p>Composition souhaitée :</p> <p>1 dose de café instantané en poudre 1 dose de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée 2 doses de sucre en poudre 2 doses de confiture de parfums différents 1 biscuit sec ou gâteau moelleux 2 sachets de crackers salés ou mini gressins 1 terrine de volaille de 40 g environ</p>	

NOTICE TECHNIQUE

			<p>1 paquet de chips 2 plats chauds en boîte rectangulaire ou boîte ½ 2 barres de céréales de parfums différents 1 compote allégée en sucres 1 pâté de volaille de 80 g environ 1 crème dessert 2 bouteilles d'eau de 50 cl 1 kit de réchauffage emballé dans un sachet contenant 1 réchaud, 4 pastilles de combustible et une petite boîte d'allumettes (résistantes à l'humidité)</p>	
L41	Sachet repas chaud journée sans porc 3	Sans porc	<p>Composition souhaitée :</p> <p>1 dose de café instantané en poudre 1 dose de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée 2 doses de sucre en poudre 2 doses de confiture de parfums différents 1 biscuit sec ou gâteau moelleux 2 sachets de crackers salés ou mini gressins 1 terrine de volaille de 40 g environ 1 paquet de chips 1 plat chaud en boîte rectangulaire ou boîte ½ 1 salade composée 2 barres de céréales de parfums différents 1 compote allégée en sucres 1 pâté de volaille de 80 g environ 1 crème dessert</p>	
L42	Sachet repas chaud journée sans porc 4 bis	Sans porc	<p>Composition souhaitée :</p> <p>1 dose de café instantané en poudre 1 dose de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée 1 dose de lait en poudre 2 doses de sucre en poudre 2 doses de confiture de parfums différents 1 biscuit sec ou gâteau moelleux 2 sachets de crackers salés ou mini gressins 1 pâté de volaille de 40 g environ 1 paquet de chips</p>	

NOTICE TECHNIQUE

			2 plats chauds en boîte rectangulaire ou boîte ½ 2 barres de céréales de parfums différents 1 compote allégée en sucres 1 pâté de volaille de 80 g environ 1 crème dessert 2 bouteilles d'eau de 50 cl 1 kit de réchauffage emballé dans un sachet contenant 1 réchaud, 4 pastilles de combustible et une petite boîte d'allumettes (résistantes à l'humidité)	
L43	Sachet repas chaud journée sans porc 4	Sans porc	Composition souhaitée : 1 dose de café instantané en poudre 1 dose de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée 1 dose de lait en poudre 2 doses de sucre en poudre 2 doses de confiture de parfums différents 1 biscuit sec ou gâteau moelleux 2 sachets de crackers salés ou mini gressins 1 tartinable de poisson de 40 g environ 1 paquet de chips 1 plat chaud en boîte rectangulaire ou boîte ½ 1 salade composée 2 barres de céréales de parfums différents 1 compote allégée en sucres 1 pâté de volaille de 80 g environ 1 crème dessert	
L44	Box ration week-end sans porc 1	Sans porc	7 doses de café instantané en poudre 2 doses de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée 2 doses de lait en poudre 9 doses de sucre 2 doses de confiture de parfums différents 2 gobelets en carton 1 briquette de jus BIO 2 doses de pâte à tartiner 2 salades composées 3 pâtés de 80 g environ 5 plats micro-ondables	Minimum 3000 kcal /sachet Composition avec le plus de kcal possible Durée de vie : Minimum 12 mois après la date de production, à température ambiante dans un environnement sec et frais. Répartition des apports telle que : entre 10 à 20 % de protéines, 40 à 45 % de glucides et 35 à 40% de lipides par sachet/box Pour chaque composant du sachet : Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Taux de matières grasses dont acides gras

NOTICE TECHNIQUE

			5 biscuits secs ou gâteaux moelleux 5 desserts type crème dessert, compote allégée en sucre, gâteau de semoule 2 bouteilles d'eau de 1,5 L 5 kits couverts 4 pièces	saturés le plus faible possible Taux de sel le plus faible possible Taux de sucre le plus faible possible Nombre d'additifs limités Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
L45	Box ration week-end sans porc 2	Sans porc	7 doses de café instantané en poudre 2 doses de préparation en poudre pour une boisson lactée cacaotée 2 doses de lait en poudre 9 doses de sucre 2 doses de confiture de parfums différents 2 gobelets en carton 2 briquettes de jus BIO 2 doses de pâte à tartiner 3 salades composées 1 terrine de volaille de 80 g environ 1 conserve de poisson 5 plats micro-ondables 5 biscuits secs ou gâteaux moelleux 5 desserts type crème dessert, compote allégée en sucre, gâteau de semoule 2 bouteilles d'eau de 1,5 L 5 kits couverts 4 pièces	Si viande : né, élevé, abattu et transformé dans un même pays Si poisson : issu d'une pêche durable type certifié MSC ou équivalent Fruits HVE