




NOTICE TECHNIQUE

	LÉGUMES APPERTISÉS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	31/03/25	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	09/04/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	07/04/25	S/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits de légumes appertisés, 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 et notamment aux textes suivants :

- Aux dispositions générales du CTCPA de juillet 2001, rappelant les obligations réglementaires en matière d'étiquetage, d'additifs, d'hygiène, de métrologie, auxquelles doivent satisfaire les conserves de légumes appertisés et les spécifications applicables à ces dernières,
- Aux dispositions de la spécification D9-99 du GPEM/DA relative aux conserves de ratatouille,
- Aux décisions n°6 et n°14 du CTCPA d'avril 2004 relatives aux conserves d'asperges,
- Aux décisions n° 23 et 61 du CTCPA de novembre 2020 relatives aux conserves de champignons,
- À la décision n°35 du CTCPA de mai 2005 relative aux conserves de fonds d'artichauts,
- À la décision n°37 du CTCPA de juillet 2001 relative aux conserves de céleris,
- À la décision n°43 du CTCPA de juillet 2001 relative aux conserves d'endives,
- À la décision n°47 du CTCPA de mars 1995 relative aux conserves de poireaux,
- À la décision n°48 du CTCPA de juillet 2001 relative aux conserves de betteraves rouges,
- À la décision n°49 du CTCPA de juin 2016 relative aux conserves d'épinards,
- À la décision n°55 du CTCPA de mai 2005 relative aux conserves de cœurs d'artichauts,
- À la décision n°63 du CTCPA de juillet 1971 relative aux conserves de piperade,
- À la décision n° 94 du CTCPA de juillet 2018 concernant les conserves de champignons sylvestres,
- À la décision n°65 du CTCPA de juillet 2009 relative aux conserves de flageolets,
- À la décision n°69 du CTCPA de juillet 2001 relative aux conserves de salsifis,
- À la décision n°74 du CTCPA de mars 1995 relative aux conserves de pommes de terre,
- À la décision n°80 du CTCPA de décembre 2019 relative aux conserves de tomates,
- À la décision n°81 du CTCPA de février 2018 relative aux conserves de macédoine de légumes,
- À la décision n°86 du CTCPA de novembre 2010 relative aux conserves de pois et carottes,
- À la décision n°87 du CTCPA de juillet 2001 relative aux conserves de petits pois,
- À la décision n°88 du CTCPA de juillet 2001 relative aux conserves de maïs doux en grains,
- À la décision n°89 du CTCPA d'août 2003 relative aux conserves de haricots verts et de haricots beurre,
- À la décision n°93 du CTCPA de mars 2020 relative aux conserves de cœurs de palmiers,
- À la norme CXS 210 pour les huiles végétales portant un nom spécifique,
- A la réglementation en vigueur
- Aux dispositions de la présente notice technique

3. DÉFINITIONS

3.1. Légumes appertisés

Les légumes mis en œuvre doivent être frais, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goût étrangers et d'organisme génétiquement modifié (OGM) au sens de la réglementation, et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux spécifications techniques du GEMRCN les concernant et aux prescriptions réglementaires.

Ils doivent être exempts de signes d'altération internes ou externes, de traces de produits de traitement, ou de résidus de pesticides au-delà du taux maximal autorisé.

Les traitements destinés à stabiliser les légumes doivent intervenir dans les meilleurs délais suivant leur récolte ou leur cueillette.

Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les divers traitements doivent être réalisés de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment vitamines, pigments et substances aromatiques.

Les légumes doivent provenir de la dernière campagne de production précédant la livraison.

3.2. Plastique biosourcé

Les plastiques biosourcés sont constitués de polymères d'origine totalement ou partiellement renouvelable. Selon les cas, la part de matière renouvelable dans un plastique biosourcé peut représenter une proportion très variable du matériau, aucun seuil minimum n'étant spécifié aujourd'hui pour l'utilisation des dénominations. Deux types de polymères biosourcés sont à distinguer : ceux possédant une structure identique à celle des polymères d'origine fossile (PE et PET issus de canne à sucre par exemple) et ceux ayant une structure innovante, c'est-à-dire différentes de celles des polymères pétrochimiques existants (PLA issu d'amidon par exemple).

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Spécifications des produits

DDM restante	La durabilité restante à la livraison est de préférence supérieure au 2/3 de la DDM totale prescrite par le fabricant et au minimum égale à la moitié de cette dernière.
---------------------	--

4.2. Critères analytiques applicables

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

4.3. 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.

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	Si plastique : mono-matériau, recyclable, biosourcé
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra-adhésive	
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Carton certifié PEFC ou FSC
	Impression et étiquetage	Si étiquette : sans colle ultra-adhésive	Sans étiquette Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales

NOTICE TECHNIQUE

Tout critère impératif doit faire l'objet d'une déclaration ou de tout autre document, joint aux fiches techniques faisant office de preuve.

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

Code EdA	Ligne	Critères de conformité				Critères cibles
		Libellé	Poids net	Présentation / conditionnement	Critères techniques	
ART05793	L1	Cœurs d'artichauts entiers		Boîte 3/1	Variété <i>Cynara cardunculus.L</i> ou <i>scolymus L</i> PNE > 56,5 % du PN Sans sucre ajouté	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivés, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs Certification éligible Egalim
ART05959	L2	Fonds d'artichauts entiers		Boîte 3/1	Variété <i>Cynara cardunculus.L</i> ou <i>scolymus L</i> PNE > 49,5 % du PN Sans sucre ajouté	
ART05877	L3	Asperge blanche pelée		Boîte 4/4	Variété <i>Asparagus officinalis L</i> Calibre moyen 25/34 Diamètre >12 mm PNE > 59 % du PN Sans sucre ajouté Unité fibreuse < 15%	
ART06935	L4	Betteraves rouges assaisonnées en dés BIO		Boîte 5/1	Racines de <i>Beta vulgaris L</i> Cubes de 10 mm ± 2 mm PNE > 62,5 % du PN	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs
ART07652	L5	Betteraves rouges assaisonnées en dés Egalim hors BIO		Boîte 5/1	Racines de <i>Beta vulgaris L</i> Cubes de 10 mm ± 2 mm PNE > 62,5 % du PN	
ART05836	L6	Côtes de blettes naturel		Boîte 5/1	Tiges ou morceaux de tiges sains de <i>Beta vulgaris cicla</i> Morceaux de 4 à 5 cm PNE > 60 % du PN Sans sucre ajouté	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs Certification éligible Egalim

NOTICE TECHNIQUE

ART07726	L7	Céleri rave pour rémoulade Egalim hors BIO		Boîte 5/1	Parties comestibles d' <i>Apium graveolens L.</i> Céleri vinaigré Lanières de céleri régulières de 3 ± 0,5 mm de longueur Sans sucre ajouté PNE > 59 %	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs
ART06601	L8	Salade de champignons à la Grecque	2-2,5 kg	Poche, pot ou boîte	Champignons préparés à la tomate Minimum 20% de champignons de Paris	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs Certification éligible Egalim
ART05837	L9	Endive au naturel		Boîte 5/1	PNE > 65 % du PN	
ART07654	L10	Flageolet vert fin Egalim hors BIO		Boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L.</i> PNE > 62,5 % du PN Sans sucre ajouté	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs
ART07653	L11	Haricot beurre fin entier Egalim hors BIO		Boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L.</i> ou <i>Phaseolus multiflorus L.M.K.</i> PNE > 52 % du PN Sans sucre ajouté	
ART05784	L12	Haricot blanc trempé		Boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L</i> Petit calibre (longueur < 15 mm) PNE > 62,5 % du PN Sans sucre ajouté	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs Certification éligible Egalim
ART05787	L13	Haricot blanc cuisiné à la tomate		Boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L.</i> Calibre entre 15 et 25 mm Haricots blancs secs trempés et purée de tomates PNE > 59 % du PN Sans sucre ajouté	
ART05788	L14	Haricot rouge trempé		Boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L</i> Calibre moyen (entre 15 et 25 mm) PNE > 59 % du PN Sans sucre ajouté	

NOTICE TECHNIQUE

ART07518	L15	Haricot rouge BIO		Poche ou boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L</i> PNE > 62,5 % du PN Sans sucre ajouté	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs
ART05962	L16	Haricot vert extra fin entier BIO		Boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L.</i> ou <i>Phaseolus multiflorus LMK</i> Largeur maximale 6,5 mm PNE > 52 % du PN Sans sucre ajouté	
ART07651	L17	Haricot vert extra fin entier Egalim hors BIO		Boîte 5/1	Variété <i>Phaseolus vulgaris L.</i> ou <i>Phaseolus multiflorus LMK</i> Largeur maximale du filet : 6,5 mm PNE > 52 % du PN Sans sucre ajouté	
ART05838	L18	Légumes pour couscous		Boîte 5/1	Minimum 5 légumes dont carotte, navet, courgette Minimum 45 % de légumes Pas d'arômes ou "arômes naturels de" Sans sucre ajouté	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs Certification éligible Egalim
ART05790	L19	Lentille verte		Boîte 5/1	Variété <i>Lens esculenta L</i> PNE > 62,5 % du PN Sans sucre ajouté	
ART07520	L20	Lentille verte BIO		Boîte 5/1	Variété <i>Lens esculenta L</i> PNE > 62,5 % du PN Sans sucre ajouté	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs
ART05792	L21	Macédoine de légumes		Boîte 5/1	5 légumes minimum PNE > 62,5 % du PN Sans sucre ajouté	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs Certification éligible Egalim

NOTICE TECHNIQUE

ART07519	L22	Maïs doux en grains BIO		Boîte 3/1	Variété <i>Zea mays L. saccharata</i> Sans sucre ajouté PNE > 90 % du PN	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs
ART05829	L23	Maïs doux en grains		Boîte 3/1	Variété <i>Zea mays L. saccharata</i> Sans sucre ajouté PNE > 66 % du PN	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs Certification éligible Egalim
ART07880	L24	Maïs doux en grains		Boîte 4/4	Variété <i>Zea mays L. saccharata</i> Sans sucre ajouté PNE > 66 % du PN	
ART05845	L25	Cœur de palmier entier		Boîte 4/4	Variétés <i>Euterpe edulis</i> , <i>Euterpe oleracea</i> ou <i>Bactris gasipaes</i> PNE > 59 % du PN Sans sucre ajouté	
ART07644	L26	Petit pois très fin et carotte à l'étuvée Egalim hors BIO		Boîte 5/1	Variété petits pois : <i>Pisum sativum L.</i> Variété carotte : <i>Daucus carota L.</i> PNE > 62,5 % du PN	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs
ART05791	L27	Petit pois extra fin à l'étuvée Egalim hors BIO		Boîte 5/1	Variété <i>Pisum sativum L.</i> PNE > 66 % du PN	
ART05963	L28	Petit pois très fin BIO		Boîte 5/1	Variété <i>Pisum sativum L.</i> PNE > 66 % du PN	
ART05839	L29	Piperade		Boîte 5/1	Mélange de tomates (<i>Lycopersicum esculentum</i>) 50 %, poivrons (<i>Capsicum annum</i>) 10 % et oignons (<i>Allium cepa</i>) 5 % Poids net total minimum 88,24 %	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs Certification éligible Egalim

NOTICE TECHNIQUE

ART05840	L30	Ratatouille		Boîte 5/1	Mélange de courgettes (<i>Curbitea pepo</i>) 16 %, aubergines (<i>Solanum melongena</i>) 6 %, tomates (<i>Lycopersicum esculentum</i>) 30 à 50 %, oignons (<i>Allium cepa</i>) 5 %, et poivrons (<i>Capsicum annum</i>) 5 % Poids net total minimum 88,24 %	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs Certification éligible Egalim
ART05761	L31	Salade type asiatique		Boîte 5/1	Mélange de légumes aux saveurs asiatiques dont pousse de haricot Mungo et champignons noirs Minimum50% de légumes PNE > 70 % du PN	
ART05760	L32	Salade type mexicaine		Boîte 5/1	Mélange de légumes (minimum 50 %) à base de maïs, haricots rouges et poivrons rouges PNE > 70 % du PN	
ART05960	L33	Poireau entier au naturel		Boîte 3/1	Variété <i>Alium porum L</i> PNE > 59 % du PN Sans sucre ajouté	
ART05789	L34	Pois chiche trempé		Boîte 5/1	Variété <i>Cicer arietum L.</i> PNE > 62,5 % du PN Sans sucre ajouté	
ART05759	L35	Pomme de terre entière		Boîte 5/1	Variété <i>Solanum tuberosum L.</i> PNE > 62,5 % du PN Sans sucre ajouté	
ART05757	L36	Garniture de légumes pour taboulé		Boîte 5/1	Préparation à base de tomate, d'oignons et de menthe Sans sucre ajouté	
ART07898	L37	Garniture de légumes pour taboulé BIO		Boîte 5/1		Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs

NOTICE TECHNIQUE

ART05850	L38	Salsifis coupés		Boîte 5/1	Variétés <i>Tragopogon porrifolius</i> <i>L.</i> ou <i>Scorzonera hispanica L.</i> Diamètre > 5 mm Longueur entre 10 et 35 mm PNE > 59 % du PN Sans sucre ajouté	Légumes cultivés et récoltés en pleine saison Légumes cultivées, récoltés et transformés dans le même pays Taux de sel le plus faible Taux de glucides dont sucres le plus faible Sans additifs Certification éligible Egalim
----------	-----	-----------------	--	-----------	---	--