

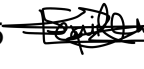


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	COMPOTES, PURÉES ET SPÉCIALITÉS PETIT FORMAT				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	31/03/25	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	15/04/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	07/04/25	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de compotes, purées et spécialités petit format, 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 :

- A la réglementation en vigueur ;
- Aux dispositions de la présente notice technique ;
- Au catalogue des produits transformés à base de fruits (FIAC).

3. DÉFINITIONS

3.1. Compote de fruits

La dénomination « Compote » est réservée au produit obtenu par cuisson de la partie comestible d'une ou de plusieurs espèces de fruits entiers ou en morceaux, tamisés ou non, et de sucre(s), sans concentration notable, présentant une texture homogène et un extrait sec soluble mesuré au réfractomètre à 20°C de 24 % minimum, sans pouvoir excéder 40 %. L'extrait sec soluble doit être de 40 % minimum en cas d'utilisation de fruits séchés. Une compote doit donc contenir au moins 24 g de sucres (naturels + ajoutées) pour 100 g. La teneur en fruits minimum (pour 100g de produits finis) est de 85g.

3.2. Compote « allégée en sucres »

Une compote « allégée en sucres » a une teneur en sucre inférieure ou égale à 16,8 g et une teneur en fruits minimum de 85 g pour 100 g de produit fini.

3.3. Purée de fruits

C'est le produit obtenu des parties comestibles d'une ou plusieurs espèces de fruits entièrement tamisées ou finement divisées, sans concentration notable, avec ou sans addition de sucre(s).

3.4. Spécialité de fruits

C'est le mélange porté à la consistance appropriée de sucres, pulpes et/ou de purées de fruits, concentrées ou non, et de tout autre ingrédient tel que par exemple jus concentré de fruits, lait, céréales, arômes (naturels ou artificiels), ... Ce produit peut éventuellement faire l'objet d'une légère concentration.

NOTICE TECHNIQUE

3.5. 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).

3.6. Haute Valeur Environnementale (HVE)

La Haute Valeur Environnementale (HVE) garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité, ...). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code rural et de la pêche maritime, au même titre que « produit de montagne » ou encore « produit à la ferme ».

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. 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).

4.2. 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.

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire, si applicable	Coupelle : mono-matériau recyclable plastique Plastique biosourcé
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Plastique biosourcé et/ou 100% recyclable pour les boîtes Pour les cartons : FSC
	Impression et étiquetage		Sans étiquette Encres avec faible migration et sans huiles minérales

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.

NOTICE TECHNIQUE

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 / tolérances (unité)	Présentation / conditionnement	Critères techniques	
Nouveau	L1	Spécialité pomme fruit rouge allégée en sucre	80-120 g	Coupelle	Fruits 80% minimum Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement	Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé
ART06445	L2	Compote pomme coing allégée en sucre	80-120 g	Coupelle	Fruits 85% minimum Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement Sans arôme ajouté	
ART06162	L3	Compote poire ou pomme poire allégée en sucre	80-120 g	Coupelle		
ART06164	L4	Spécialité pomme pêche allégée en sucre	80-120 g	Coupelle	Fruits 80% minimum Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement	Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé Nombre d’additifs réduit
ART06160	L5	Spécialité pomme abricot allégée en sucre	80-120 g	Coupelle		
Nouveau	L6	Spécialité pomme ananas allégés en sucre	80-120 g	Coupelle		
Nouveau	L7	Purée pomme banane BIO	80-120 g	Coupelle	Fruits 98,5% minimum Sans sucre ajouté	Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé
ART06631	L8	Purée pomme BIO	80-120 g	Coupelle		

NOTICE TECHNIQUE

ART07864	L9	Compote pomme allégée en sucre HVE	80-120 g	Coupelle	Fruits 85% minimum Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement	Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé
ART06446	L10	Purée pomme poire BIO	80-120 g	Coupelle	Fruits 98,5% minimum Sans sucre ajouté	