




NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	CONFITURES ET PÂTES À TARTINER				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	17/03/25	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	11/04/2025	
	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 confitures et pâtes à tartiner, 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 ;
- A la norme CXS 296 pour les confitures, gelées et marmelades.

3. DÉFINITIONS

3.1. Confiture extra

Elle est le mélange, porté à la consistance appropriée de sucres, de pulpe non concentrée d'une ou plusieurs espèces de fruits et d'eau. Pour certains fruits sans pépins (framboises, mûres, cassis et groseilles) et pour les cynorrhodons, la confiture peut être obtenue entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits. La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 100 grammes de produit fini n'est pas inférieure à 45 grammes en général (elle peut varier de 35 grammes à 8 grammes pour certains fruits tels que groseilles, fruits de l'argousier, fruits de la passion, etc.).

3.2. Pâte à tartiner

La pâte à tartiner est un aliment au goût caractérisé, généralement destiné à compléter une base alimentaire ayant peu de goût (comme le pain et ses variantes : pain grillé, biscotte, crêpe, gaufre, etc.). De consistance pâteuse ou sirupeuse, elle est sucrée ou salée, et généralement conservée en pot, parfois en tube, ou sous emballage étanche en feuille de métal ou plastique. La consistance de la pâte à tartiner doit permettre d'étaler le produit, à température ambiante.

3.3. 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 sont ceux de la réglementation en vigueur ainsi que de la 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 Pot et coupelles plastique : pas de colle ultra-adhésive Sans noir de carbone	Pot et coupelles plastiques en mono-matériau
	Impression et étiquetage		Encres naturelles Encre avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Carton Optimisation du vide dans le carton	
	Impression et étiquetage		Sans étiquette Encres naturelles Encre avec faible migration 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.

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.

NOTICE TECHNIQUE

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 impératifs				Critères cibles
		Libellé	Poids net / tolérances (unité)	Présentation / conditionnement	Critères techniques	
ART07865	L1	Confiture extra de fruits abricot	25-35 g	Coupelle individuelle	45% de fruit sur produit fini	Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé
Nouveau	L2	Confiture extra de fruits rouges autre que fraise	25-35 g	Coupelle individuelle	Gélifiant : pectine Sans arôme, sans colorant	
ART05730	L3	Confiture extra de fruits fraise	25-35 g	Coupelle individuelle	Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement	
ART07881	L4	Pâte à tartiner cacaotée noisette	15 -35g	Coupelle individuelle	Sans huile de palme Noisettes 13% minimum Poudre de cacao maigre 7 % minimum	Emballage 100 % recyclable et/ou biosourcé Noisettes récoltées à moins de 600 km du lieu de transformation