




NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	FRUITS SECS				
	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	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de fruits secs, 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 exigences de la notice technique ;
- Aux spécifications des normes CEE-ONU DDP :
 - DDP-21 Amandes blanchies,
 - DDP-06 Amandes décortiquées,
 - DDP-09 Pistaches en coque,
 - DDP-17 Noix de Cajou,
 - DDP-08 Dattes séchées,
 - DDP-04 Noisettes décortiquées,
 - DDP-02 Cerneaux de noix,
 - DDP-14 Figs séchées,
 - DDP-15 Abricots séchés,
 - DDP-12 Pignons,
 - DDP-11 Raisins secs,
 - DDP-07 Pruneaux,
 - DDP 31 Morceaux d'amandes de noix de coco déshydratées,
 - DDP-36 Arachides décortiquées crues et grillées.

3. DÉFINITIONS

3.1. Amande blanchie et amande décortiquée

Le terme « amande blanchie » désigne les amandes douces blanchies entières des variétés (cultivars) issues de *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb, débarrassées du tégument ou de l'enveloppe externe (épisperme) et destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. Sont exclues de cette définition, les amandes blanchies qui ont été salées, sucrées, aromatisées ou grillées, ou celles destinées à la transformation industrielle, ainsi que les amandes amères blanchies commercialisées sous cette dénomination.

La teneur en eau des amandes blanchies et des amandes décortiquées ne doit pas être supérieure à 6,5%

3.2. Noix de cajou entière

La noix de cajou est obtenue par chauffage, décorticage et pelage des fruits proprement dits de l'anacardier (*Anacardium occidentale Linnaeus*). On parle de noix de cajou entière lorsque l'amande est entière et de forme caractéristique. La présence d'un petit trou à l'extrémité proximale de l'amande ou d'une fissure ou crevasse centrale n'est pas considérée comme un défaut. La teneur en eau des noix de cajou ne doit pas être supérieure à 5%. Sont exclues de cette définition, les noix de cajou qui ont été salées, sucrées, aromatisées, ou grillées ou frites à l'huile ou celles destinées à la transformation industrielle.

3.3. Noisette décortiquée

Les noisettes décortiquées utilisées sont issues des variétés *Corylus avellana L.* et *Corylus maxima Mill.*, et leurs hybrides. Il s'agit de noisettes pour lesquelles la coque a été enlevée. La teneur en eau des noisettes décortiquées ne doit pas être supérieure à 6%. Sont exclues de cette définition, les noisettes destinées à la transformation industrielle ou à l'emploi dans l'industrie alimentaire.

3.4. Cerneau de noix

Le « cerneau de noix » désigne la partie comestible des fruits des variétés (cultivars) issues du *Juglans regia L.*, destinés à la consommation. La teneur en eau des cerneaux de noix ne doit pas être supérieure à 5%. Sont exclus de cette définition, les cerneaux de noix qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

3.5. Figues séchées

Les figues séchées sont obtenues à partir des fruits mûrs des cultivars issus du *Ficus carica domestica L.* et destinées à la consommation directe. Les figues séchées doivent avoir une teneur en eau maximale de 26% à moins qu'elles aient été traitées avec des agents conservateurs appropriés ou préservées par d'autres moyens, auquel cas la teneur en eau ne devrait pas dépasser 40%. Sont exclues de cette définition, les figues séchées destinées à la transformation industrielle.

3.6. Abricot sec

Par abricot sec, on entend le produit préparé à partir de fruits sains et mûrs des variétés issues de *Armeniaca vulgaris Lam.* (*Prunus armeniaca L.*) et traité soit par séchage au soleil, soit par toute autre méthode reconnue de déshydratation – éventuellement après sulfuration – afin d'obtenir un produit séché marchand. La teneur en eau des abricots secs non soufrés non traités à l'acide sorbique est de 25% maximum. La teneur en eau des abricots secs soufrés et/ou traités à l'acide sorbique ou préservés par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation), doit être supérieure à 25% mais ne doit pas être supérieure à 40%. Les produits dont la teneur en eau se situe dans une fourchette comprise entre 32 et 40% doivent être présentés en tant que fruits à chair tendre ou à teneur en eau élevée. Sont exclus de la définition, les abricots séchés qui ont été transformés ou ceux destinés à la transformation industrielle, sauf lorsqu'ils sont mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre préparation.

3.7. Pignon de pin

Le terme « pignon de pin » désigne les pignons décortiqués des espèces (cultivars) issues de *Pinus pinea L.*, *Pinus koraiensis*, *Pinus sibirica*, *Pinus yunnanensis*, *Pinus wallichiana*, *Pinus gerardiana* et *Pinus pumila*, destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation. L'espèce *Pinus armandii* est interdite. La teneur en eau des pignons ne doit pas être supérieure à 3,5%, sauf dans le cas de *Pinus pinea* et de *Pinus gerardiana*, et elle ne doit pas alors être supérieure à 6% et 7% respectivement. Sont exclus de cette définition les pignons qui ont été salés, sucrés ou aromatisés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

3.8. Pruneau d'Agen

Les « Pruneaux d'Agen » sont obtenus par le séchage (suivi ou non de réhydratation) de prunes d'Ente (*Prunus Domestica L.*) récoltées à maturité optimale sans apport de matière sucrante. Ils sont de forme ovoïde, d'une couleur brun foncé à noir, d'un aspect brillant. Ils ont une texture souple et une chair brun-jaune à jaune-doré sans caramélisation. Les « Pruneaux d'Agen » de bouche sont vendus entiers ou dénoyautés. Leur teneur en eau ne doit pas

NOTICE TECHNIQUE

être supérieure à 35%. Ils sont présentés par calibres homogènes. Ils sont charnus et présentent un épiderme plissé, ni éclaté ni fissuré sauf le cas échéant les perforations dues au dénoyautage. Ils présentent moins de 10% (en poids) de pruneaux avec des défauts dont moins de 5% avec des défauts graves, et aucun défaut très grave.

3.9. Raisin sec

Le terme « raisin sec » désigne les raisins séchés provenant des variétés sans pépins, avec pépins et de celles du type raisins de Corinthe, issues de *Vitis vinifera L.*, destinés à la consommation directe. La teneur en eau des raisins secs ne doit pas être supérieure à 31% pour le type *Malaga Muscat* traité à l'aide d'agents conservateurs ou conservé par d'autres moyens, 19% pour les variétés avec pépins, 18% pour les variétés sans pépins (sauf la variété *Monukka* 19%) et 20% pour les raisins de Corinthe.

3.10. Noix de coco

La noix de coco deshydratée désigne le produit préparé à partir de l'amande de coco blanche, substantiellement saine, provenant de la noix entière (*Cocos nucifera L.*), ayant atteint un stade de développement convenable pour la transformation et n'ayant pas subi de traitement d'extraction d'huile, traité d'une façon appropriée, soumis à des processus de transformation tels que le décorticage, le hachage, l'épluchage, le lavage, le broyage, le séchage et le tamisage, dont l'huile a été partiellement extraite selon des moyens physiques appropriés. La teneur en eau doit être inférieure ou égale à 3,5%. Sont exclus de cette définition, les morceaux d'amandes de noix de coco qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, et ceux destinés à la transformation industrielle.

3.11. Cacahuète

La cacahuète désigne une arachide, en coque ou sous forme de graines, provenant de variétés de l'espèce *Arachis hypogaea L.* La teneur en eau des graines d'arachide grillées ne doit pas être supérieure à 4%.

3.12. 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.
Transport/entreposage	Les produits doivent être stockés et entreposés sous contrôle de température et hygrométrie, afin d'éviter tout risque de rancissement ou de variation du taux d'humidité.
Caractéristiques organoleptiques	<p>Le fruit sec doit avoir une couleur plutôt homogène, sans tâches ni marques, en accord avec les catégories mentionnées ci-après.</p> <p>Au goût, le fruit sec ne doit pas avoir d'arrière-goût.</p> <p>En texture, il doit être ni mou, ni pâteux</p> <p>L'odeur doit être marquée mais non rance</p> <p>Pour les fruits secs humides (pruneaux, abricots...) :</p> <p>La couleur doit être homogène, brillante, sans tâche, ni marque en accord avec les catégories mentionnées ci-après.</p> <p>Le fruit sec doit être moelleux en bouche</p>

4.2. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques sont ceux de la réglementation en vigueur ainsi que ceux de la FCD.

NOTICE TECHNIQUE

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	Plastique : mono-matériau, 100% recyclable, biosourcé et/ou biodégradable
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra-adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huile minérale
Conditionnement secondaire	Matériau	Carton : optimisation du vide dans l'emballage	Carton : certifié FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	Si étiquette : sans colle ultra-adhésive	Sans étiquette Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huile minérale

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

		Critères impératifs		Critères cibles		
Code EdA	Ligne	Libellé	Critères techniques	Poids net / tolérances (unité)	Présentation / conditionnement	Critères techniques
ART07885	L1	Abricot moelleux	Catégorie I Dénoyautés Calibre 3 : 121-140 fruits entiers dénoyautés/kg Réhydratés à 40% d'humidité maximum Sans conservateur	0,4 - 1 kg	Sachet ou barquette Maximum 10	Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé
ART06474	L2	Amande blanchie effilée et dépelliculée	Catégorie I	0,4 - 1 kg	Sachet Maximum 10	Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé Certification éligible Egalim
ART10875	L3	Amande décortiquée	Catégorie I	200g – 400g	Sachet Maximum 16	
ART06475	L4	Amande en poudre	Amande blanchie et broyée	0,4 - 1 kg	Sachet Maximum 10	
ART07903	L5	Cacahuète grillée à sec salée	Catégorie I Taux de sel $\leq 2\text{g}/100\text{g}$ Cacahuètes entières dépelliculées	0,4 - 1 kg	Sachet Maximum 10	Calibre standard (38/42 ou 40/50 par once)
ART07890	L6	Cacahuète grillée à sec salée	Catégorie I Taux de sel $\leq 2\text{g}/100\text{g}$ Cacahuètes entières dépelliculées	30 – 50 g	Sachet individuel, ouverture facile	Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé Pas d'additifs et de conservateurs
ART07888	L7	Cerneaux de noix BIO	Catégorie I Moitiés	0,4 - 1 kg	Sachet Maximum 6	Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé

NOTICE TECHNIQUE

ART07886	L8	Figue moelleuse	Catégorie I Calibre : 71 à 80 fruits au kg minimum Réhydratées avec 40% d'humidité maximum	0,4 - 1 kg	Sachet ou barquette Maximum 16	Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé Sans conservateur Certification éligible Egalim
ART10873	L9	Graine de sésame blond		200g – 400g	Sachet Maximum 16	
ART07889	L10	Mélange fruits secs nature	Minimum 3 fruits secs dont raisin sec, noisette décortiquée et dépelliculée, amande décortiquée	30 – 50 g	Sachet individuel, ouverture facile	
ART06945	L11	Noisette décortiquée et dépelliculée	Catégorie I Calibre minimal : 9 mm	0,4 - 1 kg	Sachet Maximum 10	
ART10874	L12	Noix de cajou entière nature et dépelliculée		200g – 400g	Catégorie I Sachet Maximum 16	Décortiquée mécaniquement Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé Certification éligible Egalim
ART06821	L13	Noix de coco râpée		0,4 - 1 kg	Sachet Maximum 10	Noix de coco récoltées par moyens humains Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé
ART07904	L14	Pignon de pin	Pignon décortiqué et pelé Catégorie I Calibre : 1200 pignons / 100g maximum	200g – 400g	Sachet Maximum 10	Variété : Pinus pinea, Pinus koraiensis, Pinus gerardiana Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé
ART08056	L15	Pistache grillée et salée	Pistache en coque grillée et salée Catégorie I Calibre : 21/25 pistaches par once Sel 2.5% maximum	200g – 400g	Sachet Maximum 16	Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé

NOTICE TECHNIQUE

ART07884	L16	Pruneaux d'Agen IGP	Dénoyautés Catégorie I Calibre gros 56 à 65 / 500g avant dénoyautage Sans sucre ajouté	0,4 - 1 kg	Sachet Maximum 10	
ART07891	L17	Raisin sec	Catégorie I Calibre : 201-280 fruits pour 100 grammes Variété Sultanine Sans pédicelle	0,4 - 1 kg	Sachet Maximum 10	Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé Emottage mécanique
ART07755	L18	Abricot moelleux	Catégorie I Dénoyautés	30 – 50 g	Sachet individuel, ouverture facile	Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé
Nouveau	L19	Mélange graines pour salade	Mélanges de 3 graines minimum	200g – 400g	Sachet Maximum 16	
Nouveau	L20	Mélange fruits secs protéiné	Mélange de fruits secs à coque, fruits séchés sucrés et graines	30 – 50 g	Sachet individuel, ouverture facile	Emballage 100% recyclable et/ou biosourcé