




NOTICE TECHNIQUE

|  ÉCONOMAT DES ARMÉES | PAINS, VIENNOISERIES, PÂTISSERIES ET TARTES SURGELÉES | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| | Rédaction / validation | | | Date | Signature |
| | Rédacteur | Chef produit | Sarah Marcille | 17/04/2025 |  |
| | Approbateur | Référent qualité | VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc | 14/05/2025 |  |
| | Valideur | Chef DTPA | Stéphanie le Cour Grandmaison | 17/04/2025 | P/O SCG |

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de pains, viennoiseries, pâtisseries et tartes surgelées.

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 codes des usages, aux codes des interprofessions et aux dispositions de la présente notice technique.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

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

4. 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 | |
|-----|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Libellé générique | | |
| L1 | Bavarois chocolat 0,7-1,3 kg | Non portionné | IQF Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Si œufs : œufs issus de poules élevées en plein air Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans additif Sans sirop de glucose-fructose Si chocolat : chocolat issu du commerce équitable ou d'un label durable type Rainforest Alliance ou équivalent Si café : café issu du commerce équitable ou d'un label durable type Rainforest Alliance ou équivalent |
| L2 | Bavarois fruits rouges 0,7-1,3 kg | Si fruits rouges : 4 % minimum Si chocolat : chocolat 4 % minimum | |
| L3 | Beignet fourré chocolat 60-80 g | Fourrage 10 % minimum | |
| L4 | Beignet fourré framboise 60-80 g | | |
| L5 | Beignet fourré pomme 60-80 g | | |
| L6 | Mousse parfum chocolat sur génoise cacao 50-60 g | Si chocolat : chocolat 2 % minimum | |
| L7 | Mousse parfum framboise sur génoise nature 50-60 g | Si framboise : 2 % minimum | |
| L8 | Mini cannelé de Bordeaux 15-30 g | Avec rhum Sans sel ajouté | |
| L9 | Crêpe au chocolat 50-70 g | Chocolat 3 % minimum | |
| L10 | Moelleux au chocolat 80-100 g | Œufs issus de poules élevées en plein air Chocolat 10 % minimum | |
| L11 | Donut sucre 45-60 g | / | |
| L12 | Eclair chocolat 40-60 g | Mousseline 40 % minimum Pâte à choux 15 % minimum Glaçage 10% minimum | |
| L13 | Eclair chocolat 70-90 g | | |
| L14 | Eclair au café 40-60 g | | |
| L15 | Eclair à la vanille 40-60 g | Chocolat noir 10 % minimum Sans gélatine de porc | |
| L16 | Fondant chocolat entremet bande 700-900 g | | |
| L17 | Fondant chocolat individuel 80-100 g | | |
| L18 | Forêt noire 1-1,5 kg | Génoise au chocolat 25 % minimum Crème ou chantilly aux cerises 15 % minimum Cerise griotte | |
| L19 | Galette des Rois aux pommes PAC 600-800 g | Compote de pommes 30 % minimum Pâte feuilletée pur beurre 20 % minimum Avec morceaux de pommes | |
| L20 | Gâteau pêche passion 1-1,5 kg | Pâte sablée, génoise, crème fouettée aux fruits, purée de fruits Fruits 10 % minimum | |
| L21 | Gâteau basque à la crème pâtissière 0,7-1,3kg | Prédécoupé Pur beurre A la crème pâtissière 10 % minimum | |
| L22 | Gâteau Joconde mangue passion bande 700-900 g | Non portionné | |

NOTICE TECHNIQUE

| | | | |
|------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | Fruits 10 % minimum | |
| L23 | Millefeuille individuel 50-80 g | Mousseline vanille 30 % minimum Pâte feuilletée 25 % minimum Pâte feuilletée pur beurre Glaçage vanille 5 % minimum | |
| L24 | Muffin chocolat avec pépites de chocolat au lait cuit 40-60 g | Pépites de chocolat lait 3 % minimum | |
| L25 | Muffin nature avec morceau de chocolat noir 100-120 g | Pépites de chocolat 3 % minimum | |
| L25 | Muffin myrtilles crumble 100-120 g | Myrtille sauvage entière 5 % minimum | |
| L26 | Paris Brest 40-50 g | Mousse pralinée 60 % minimum Pâte noisette amande 5 % minimum | |
| L27 | Pâté sucré goyave 70-90 g | Confiture de goyave 10 % minimum Pâte pur beurre | |
| L28 | Pâté sucré banane 70-90 g | Confiture de banane 10 % minimum Pâte pur beurre | |
| L29 | Pâté sucré coco 70-90 g | Noix de coco râpée 10 % minimum Pâte pur beurre | |
| L30 | Pomme cannelle pépite chocolat 120-150 g | / | |
| L31 | Pomme cannelle nature 120-150 g | / | |
| L32 | Suisse long aux pépites de chocolat prêt à pousser 120-150 g | Pâte feuilletée 60 % minimum Crème pâtissière 10 % minimum Pépites de chocolat 1 % minimum Pâte feuilletée pur beurre | |
| L33 | Profiteroles 15-25 g | Crème glacée à la vanille 50 % minimum | |
| L34 | Religieuse au chocolat 80-100 g | Mousseline 30 % minimum Pâte à choux 25 % minimum | |
| L35 | Tiramisu en bande 0,8-1 kg | Mascarpone 5 % minimum Café soluble Marsala | |
| L36 | Tartelette aux pommes cuite 100-130 g | Garniture à la compote de pommes Pommes 40 % minimum Pâte pur beurre | |
| L37 | Tartelette au citron meringue cuite 100-130 g | Appareil citron 45 % minimum Meringue flambée Pâte pur beurre | |
| L38 | Tarte aux poires Bourdaloue cuite 0,7-1,2kg | Garniture frangipane Poire Williams 20 % minimum Non prédécoupée | |

NOTICE TECHNIQUE

| | | | |
|------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Pâte pur beurre | |
| L39 | Tartelette tatin cuite 100-130 g | Pâte pur beurre Pommes 60 % minimum | |
| L40 | Tarte au citron prédécoupée cuite 0,7-1 kg | Appareil citron 45 % minimum Sans meringue Pâte pur beurre | |
| L41 | Tarte normande prédécoupée cuite 0,7-1 kg | Crème pâtissière au beurre et aux œufs Pomme 30 % minimum Pâte pur beurre | |
| L42 | Tarte à la noix de coco cuite 0,7-1,2kg | Noix de coco râpée 10 % minimum Pâte pur beurre Non prédécoupée | |
| L43 | Tarte aux pommes et aux noix cuite 0,7-1,2kg | Pommes 20 % minimum Noix 3 % minimum | |
| L44 | Croissant pur beurre PAC 50-70 g | Sans additif Beurre 23 % minimum IQF | Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans additif Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Sans sirop de glucose Si chocolat : Cacao certifié durable et/ou responsable type Rainforest Alliance, commerce équitable ou équivalent IQF |
| L45 | Pain au chocolat PAC 60-80 g | Pâte feuilletée 75% minimum Chocolat 8 % minimum Pâte feuilletée pur beurre IQF | |
| L46 | Chausson aux pommes PAC 80-100 g | Pâte feuilletée pur beurre 60 % minimum Compote de pomme 15 % minimum Sans améliorant IQF | |
| L47 | Mini croissant pur beurre PAC 20-30 g | / | |
| L48 | Mini pain au chocolat pur beurre PAC 20-25 g | Pâte feuilletée 70 % minimum Chocolat 10 % minimum | |
| L49 | Mini pain aux raisins pur beurre 25-35 g | Pâte feuilletée 60 % minimum Crème pâtissière aux raisins 15 % minimum | |