




## NOTICE TECHNIQUE

	PRODUITS DE LA MER SURGELÉS				
	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 crustacés et produits de la mer surgelés.

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).

**Le glaçage de protection compensé** : le glaçage consiste à recouvrir d'eau un poisson surgelé individuellement, afin de créer une pellicule de glace qui le protégera de la déshydratation pendant son stockage en froid négatif. **Le poids facturé doit être égale au poids déglacé.**

L'EdA incite ses fournisseurs à agir pour limiter la dégradation de l'habitat marin et à imposer une pêche permettant le renouvellement des espèces :

1. S'assurer que les tailles minimales imposées par la réglementation européenne sont respectées
2. S'approvisionner en dehors des périodes de reproduction
3. S'approvisionner au maximum des produits pêchés localement
4. Diversifier ses approvisionnements dans les différentes zones de pêche de manière à limiter et à répartir sa pression sur les stocks.
5. Choisir les espèces les plus abondantes
6. Mettre en place une traçabilité à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement
7. Choisir une méthode de pêche respectueuse de l'environnement

### 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.

## 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

	Critères impératifs	Critères cibles
	Libellé générique	
L1	Moules entières cuites 60/110 1-2 kg	<p>IQF</p> <p><i>Mytilus chilensis</i> ou <i>Mytilus edulis</i></p> <p>20 % de chair minimum</p> <p>Moules parfaitement nettoyées : byssus retiré, barbes grattés, exemptes de sable et de crabes.</p> <p>Les coquilles doivent être brillantes et propres, non cassées et ouverte une fois cuites</p> <p>Taux de glazurage 10 % maximum</p>
L2	Cocktail fruits de mer 1-2 kg	<p>IQF</p> <p>Moule cuite : <i>Mytilus edulis</i> ou <i>chilensis</i> ou <i>galo provincialis</i></p> <p>Encornet blanchi : <i>Illex spp.</i> ou <i>Loligo formosana</i> ou <i>Dosidicus gigas</i> ou <i>Todarodes pacificus</i></p> <p>Crevette blanchie : <i>Penaeus spp.</i> <i>Parapenaeus longirostris</i>, <i>Solenocera crassicornis</i> ou <i>Parapenaeopsis stylifera</i> ou <i>Parapenaeopsis hardwickii</i> ou <i>Metapenaeus dobsoni</i></p> <p>Répartition équitable entre les 3 ingrédients</p> <p>Produits bien nettoyés et sans sable</p> <p>Sans additif</p> <p>Sans ajout d'eau</p>
L3	Noix Saint-Jacques avec corail 20/30 crue 1-2 kg	<p>IQF</p> <p><i>Argopecten purpuratus</i></p> <p>Décoquillée et nettoyée</p> <p>Sans additif</p> <p>Sans ajout d'eau</p>
L4	Crevette sauvage entière crue 6/8 IQF 1-2 kg	<p><i>Penaeus monodon</i></p> <p>Simple surgélation</p> <p>Congelé à bord</p> <p>Tête et carapace intacte</p> <p>Sans additif</p> <p>Taux de glazurage 10 % maximum</p>
L5	Crevette entière crue 31/40 semi-IQF ou IQF 1-2 kg	ASC
L6	Queue de crevette décortiquée crue 51/60 IQF 1-2 kg	<p>Simple surgélation</p> <p>Sans farine animale terrestre</p> <p>Sans hormone de croissance</p> <p>Sans additif</p> <p>Taux de glazurage 10 % maximum</p>

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L7</b>	<b>Poulpe en cubes cru 500g - 1 kg</b>	<i>Octopus vulgaris</i> Sans additif Sans ajout d'eau Sans peau Simple surgélation Cubes de 3 cm
<b>L8</b>	<b>Queue de langouste crue 200-250 g</b>	<i>Panularus japonicus</i> ou <i>Panularus homarus</i> Issu d'une pêche durable et/ou responsable type MSC ou équivalent Simple surgélation Fendue dans le sens de la longueur Coquille intacte
<b>L9</b>	<b>Demie langouste crue IQF 700-900 g</b>	
<b>L10</b>	<b>Darne d'acoupa crue IQF 150-250 g</b>	<i>Cynoscion acoupa</i> Avec peau Avec os central Simple surgélation
<b>L11</b>	<b>Filet de saumon Atlantique avec peau sans arête cru 700 g-1,8 kg IQF</b>	<i>Salmo salar</i> Surgelé moins de 2h après abattage Simple surgélation Taux de gras < 20 % Issu d'une pêcherie durable et/ou responsable type ASC ou équivalent
<b>L12</b>	<b>Pavé de saumon keta sans peau sans arête cru 130-180 g</b>	<i>Oncorhynchus keta</i> Pavés coupés dans le cœur de filet Simple surgélation Issu d'une pêcherie durable et/ou responsable type MSC ou équivalent
<b>L13</b>	<b>Pavé de saumon Atlantique sans peau sans arête cru IQF 140-160 g</b>	<i>Salmo salar</i> Surgelé moins de 2h après capture Simple surgélation Taux de gras < 20 % Issu d'une pêcherie durable et/ou responsable type ASC ou équivalent
<b>L14</b>	<b>Saumon fumé tranché 1 kg</b>	<i>Salmo salar</i> IQF Simple congélation Fumé à partir de filets frais 5 % maximum de chair noire ou de muscle blanc Grandes tranches Issu d'une pêche durable et/ou responsable type ASC ou équivalent
<b>L15</b>	<b>Chutes de saumon fumé 5 kg</b>	<i>Salmo salar</i>

## NOTICE TECHNIQUE

		<p>IQF</p> <p>Fumé à partir de filets frais</p> <p>5 % maximum de chair noire ou de muscle blanc</p> <p>Morceaux de 2 cm minimum</p> <p>Issu d'une pêche durable et/ou responsable type ASC ou équivalent</p>
<b>L16</b>	<b>Filet de colin sans peau sans arête cru MSC 100-200 g</b>	<p><i>Theragra chalcogramma</i></p> <p>IQF</p> <p>Simple surgélation</p> <p>Filet entier</p> <p>80 % d'humidité maximum (sans ajout d'eau)</p> <p>Taux de glazurage 10 % maximum</p>
<b>L17</b>	<b>Filet de merlu sans peau sans arête cru MSC 100-200 g</b>	<p><i>Merluccius capensis, Merluccius paradoxus, Merluccius productus</i></p> <p>Simple surgélation</p> <p>80 % d'humidité maximum (sans ajout d'eau)</p> <p>IQF</p> <p>Taux de glazurage 10 % maximum</p>
<b>L18</b>	<b>Filet de Saint Pierre du Cap sans peau cru 60-120 g</b>	<p><i>Zeus carpenis</i></p> <p>IQF</p> <p>Issu d'une pêche durable et/ou responsable type MSC ou équivalent</p> <p>Taux de glazurage 10 % maximum</p>
<b>L19</b>	<b>Filet de thon albacore sans peau sans arête cru IQF 140-170 g</b>	<p><i>Thunnus albacares</i></p> <p>Plein filet, sans peau, sans arête, découpé anatomiquement dans la longue. Il doit être présenté sans os ni ligne de sang.</p> <p>Pêché sans DCP</p> <p>Simple surgélation</p> <p>Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent</p> <p>Taux de glazurage 10 % maximum</p>
<b>L20</b>	<b>Darne de thon albacore avec peau avec arête cru IQF 200-350 g</b>	<p><i>Thunnus albacares</i></p> <p>Pêché sans DCP</p> <p>Simple surgélation</p> <p>Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent</p> <p>Taux de glazurage 10 % maximum</p>
<b>L21</b>	<b>Cubes de thon albacore sans peau sans arête cru IQF 50-100 g</b>	
<b>L22</b>	<b>Filet de sole tropicale sans peau sans arête cru 70-150 g</b>	<p><i>Cynoglossus senegalensis</i></p> <p>IQF</p> <p>Simple congélation</p> <p>Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent</p> <p>Taux de glazurage 10 % maximum</p>
<b>L23</b>	<b>Pavé de dorade avec peau sans arête cru IQF 100-150 g</b>	<i>Coryphaena hippurus</i>

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L24</b>	<b>Pavé de dorade sans peau sans arête cru IQF 150-200g</b>	Simple surgélation Pavé coupé dans le plein filet Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
<b>L25</b>	<b>Pavé de mérou avec peau sans arête cru IQF 120-200 g</b>	<i>Epinephelus Epistictus/Epinephelus areolatus</i> Simple surgélation Pavé coupé dans le plein filet Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
	<b>Filet de vivaneau avec peau sans arête cru IQF 120-200 g</b>	<i>Lutjanus spp ou Pristipomoides spp ou Etelis spp ou Aprion virescens ou Aphareus spp</i> Simple congélation Pêché à la ligne Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
<b>L26</b>	<b>Darne de dorade coryphène avec peau avec arête cru IQF 120-200 g</b>	<i>Coryphaena hippurus</i> Simple surgélation Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
<b>L27</b>	<b>Pavé de marlin sans peau sans arête cru IQF 130-170 g</b>	<i>Makaira indica</i> Pavés coupés dans le cœur de longe, pleine chair Pas de ligne de sang, pas de chair noire Simple congélation Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
<b>L28</b>	<b>Darne de marlin avec peau avec arête cru IQF 120-250 g</b>	<i>Makaira indica</i> Simple congélation Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
<b>L29</b>	<b>Cubes de marlin sans peau sans arête cru IQF 20-50 g</b>	<i>Makaira indica</i> Pleine chair coupée dans la longe Simple congélation Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
<b>L30</b>	<b>Darne de vivaneau avec peau avec arête cru IQF 120-200 g</b>	<i>Lutjanus spp ou Pristipomoides spp ou Etelis spp ou Aprion virescens ou Aphareus spp</i> Simple congélation Pêché à la ligne

## NOTICE TECHNIQUE

		Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
<b>L31</b>	<b>Beignet de calamar à la romaine préfrit 20-25 g surgelé IQF</b>	<i>Illex spp</i> ou <i>Ommastrephes bartramii</i> Anneaux non reconstitué, naturel, non traité, non glazuré Calamar 50 % minimum Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans additif
<b>L32</b>	<b>Crabe farci cru 130-170 g</b>	IQF Chair de crabe dont chair de crabe tourteau 15 % minimum Poisson 5 % minimum
<b>L33</b>	<b>Bâton de surimi arôme crabe 200-300 g</b>	Chair de poisson 30 % minimum Sans huile de palme Sans additif IQF
<b>L34</b>	<b>Brochette poisson pané sans arête précuite MSC IQF 120-150 g</b>	Filets de poisson blanc MSC 70 % minimum Sans huile de palme Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
<b>L35</b>	<b>Brandade de morue 1-2 kg</b>	Morue 35 % minimum Morue désalée
<b>L36</b>	<b>Poisson pané sans arête cuit à cœur 90-110 g</b>	Sans huile de palme Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Poisson 70 % minimum
<b>L37</b>	<b>Filet de morue julienne dessalée crue IQF 400-600 g</b>	<i>Gadus morhua</i> Sans arête Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Sans peau
<b>L38</b>	<b>Nuggets de poisson blanc préfrit 20-40 g</b>	IQF Chaire naturelle Sans arêtes Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Poisson 50 % minimum Sans additif Issu d'une pêche durable et/ou responsable type MSC ou équivalent