

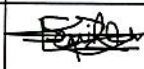


## NOTICE TECHNIQUE

	<b>Plats cuisinés et fromages d'Occitanie et Rhône Alpes</b>				
	<b>Crèmes UHT BIO et EGALIM</b>				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Mathilde Baud	08/09/25	
	Approbateur	Référent qualité	Solenn Le Quilleuc	14/10/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie Le Cour Grandmaison	08/10/25	SLC

### 1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de Plats cuisinés et fromages d'Occitanie et Rhône Alpes à l'état frais.

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 cahiers des charges (ou règlement technique) des AOP (Appellation d'Origine Protégée) pour les fromages concernés ;
- aux codes des usages de la charcuterie
- aux spécifications techniques n° B3-07-09 du GEMRCN de juillet 2009 applicables au lait et aux produits laitiers ;
- aux dispositions de la norme AFNOR NF 04-600 de janvier 2001 relative aux spécifications des laits fermentés et des yaourts ;
- aux dispositions de la présente notice technique.

### 3. DEFINITIONS

#### 3.1. Crème stérilisée et crème stérilisée UHT

La crème stérilisée fluide légère ou non désigne une crème crue, conditionnée puis stérilisée à 115°C pendant 15 à 20mn.

La crème UHT est stérilisée par un traitement thermique à ultra haute température (140-150°C) et conditionnée dans un emballage aseptique (brique, bouteille, etc.) étanche et stable jusqu'à la date limite de consommation (DLC). Ses qualités nutritionnelles, gustatives et fonctionnelles sont préservées.

### 4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

#### 4.1. Conditions de production

##### 4.1.1. Traçabilité

L'industriel doit garantir la traçabilité des informations relatives aux origines des matières premières pour l'ensemble des lots fabriqués.

Les producteurs de lait sont identifiés et chaque livraison est enregistrée grâce au système de gestion intégrale de la qualité de la filière laitière.

## NOTICE TECHNIQUE

Les entreprises laitières assurent également la traçabilité :

- des matières premières, au cours de leur processus de transformation
- des produits finis

Les vaches reçoivent comme aliments de l'herbe non-ensilée et des compléments naturels de légumineuses et de céréales cultivées dans l'idéal localement. Le pâturage est maximisé en prairies naturelles.

La collecte du lait est une étape initiale importante pour garantir la qualité du lait. La laiterie doit disposer d'un agrément officiel. Le collecteur de lait doit disposer d'une licence pour la collecte et l'échantillonnage.

L'appareil d'échantillonnage présent doit être agréé et régulièrement contrôlé.

Le matériel et les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être réglementaires.

### 4.2. Caractéristiques qualitatives

La saucisse de Toulouse est conforme à l'article 4.3 du code des usages de la charcuterie.

### 4.3. Critères analytiques applicables

### 4.4. 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
<b>Conditionnement primaire</b>	<b>Matériau</b>	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	Mono matériau Les matériaux plastiques doivent être recyclables : PET, PEBD, PP/PE/PS, PEHD. Les plateaux cartons doivent être composés de plus de 50% de fibres de cellulose. Boîte carton certifiée FSC ou PEFC.
	<b>Impression et étiquetage</b>	Sans colle ultra adhésive. La dénomination, le numéro de lot et ma DLC doivent apparaître sur chaque unité.	Emballages imprimés avec encre à faible migration et/ou naturelle.
<b>Conditionnement secondaire</b>	<b>Matériau</b>	Matériau recyclable, carton ou plastique (PET, PEBD, PP/PE/PS, PEHD)	Réduction du % de vide dans le carton.

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

## Lot 1 : Plats cuisinés et fromages d'Occitanie et Rhône Alpes

N° Ligne	Code EDA	Libellé	Critères de conformité			Critères cibles
			Poids net / tolérances (unité)	Présentation Conditionnement logistique	Spécifications impératives diverses	
L1-01	ART07148	Aligot recette de l'Aubrac	1-3 kg	Colis <10 kg	Barquette micro-ondable Lait cru entier Tome fraîche 25 % min Purée de pommes de terre fraîche	Proportion de tome fraîche IGP de l'Aubrac 30% minimum Barquette micro-ondable sans noir de carbone
L1-02	ART07149	Aligot saucisse individuel	300-400 g	Colis < 10 unités	Barquette Purée à base de flocon de pommes de terre Saucisse de Toulouse 25 % min	Barquette micro-ondable sans noir de carbone Proportion de tome fraîche 22% minimum
L1-03	ART07326	Aligot	1-3 kg	Colis <10 kg	Barquette Tome fraîche 25 % min Purée de flocon de pommes de terre	Proportion de tome fraîche 30% minimum Barquette micro-ondable sans noir de carbone
L1-04	ART07150	Cantal entre deux AOP	1-3 kg	Colis <10 kg 1/16 de meule 2 UVC max	Lait cru Lait de vache issu de vache en pâturage Affinage > 4 mois	Lait tout foin tout herbe, exclusion de de fourrages humides conservé par fermentation
L1-05	ART07355	Cantal jeune AOP	1-3 kg	Colis <10 kg 1/16 de meule 2 UVC max	Lait cru Lait de vache issu de vache en pâturage Affinage > 2 mois	Lait tout foin tout herbe, exclusion de de fourrages humides conservé par fermentation
L1-06	ART07151	Fromage de Laguiole AOP	1-3 kg	Colis <10 kg 1/16 de meule 2 UVC max	Affinage > 10 mois Lait de vache issu de vache en pâturage	Exclusion des fourrages humides conservé par fermentation

# NOTICE TECHNIQUE

## Lot 2 : Crème UHT BIO et EGALIM 30% MG

N° Ligne	Code EDA	Libellé	Critères de conformité			Critères cibles
			Poids net / tolérances (unité)	Présentation Conditionnement logistique	Spécifications impératives diverses	
L2-01	ART06791	Crème liquide bio UHT 30% MG	1 L	Colis de 6 briques de 1 L	Brique	Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE Sans carraghénane
L2-02	/	Crème liquide Egalim UHT 30% MG (hors bio et label rouge ou équivalent)	1 L	Colis de 6 briques de 1 L	Brique	Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE Sans carraghénane

## Lot 3 : Crème UHT BIO 35% MG

N° Ligne	Code EDA	Libellé	Critères de conformité			Critères cibles
			Poids net / tolérances (unité)	Présentation Conditionnement logistique	Spécifications impératives diverses	
L3-01	ART06791	Crème liquide bio UHT 35% MG	1 L	Colis de 6 briques de 1 L	Brique	Lait collecté, transformé et conditionné dans un même pays de l'UE Sans carraghénane