

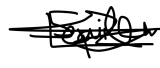


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	ÉPICERIE				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	18/12/2025	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	18/12/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	18/12/2025	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits d'épicerie à température ambiante.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères de notation » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence.

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 et les caractéristiques attendues (spécifications).

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation et d'évaluation de la conformité de chaque article au regard des critères de notation.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères de notation deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

NOTICE TECHNIQUE

	Libellé générique	Critères de notation niveau 1	Critères de notation niveau 2
	Pour chaque ligne article : si non-respect, ligne non conforme	Pour chaque ligne article : si non-respect, ligne notée à 0	Pour chaque ligne article : retrait de points à chaque critère manquant
L1	Préparation déshydratée pour soupe à l'oignon grand format	600-900 g	/
L2	Préparation déshydratée pour soupe tomate vermicelles grand format	600-900 g	/
L3	Préparation déshydratée pour soupe poulet vermicelles grand format	600-900 g	/
L4	Préparation déshydratée pour velouté de butternut grand format	400-900 g	/
L5	Préparation déshydratée pour velouté de tomate grand format	600-900 g	/
L6	Préparation déshydratée pour velouté de champignons grand format	600-900 g	/
L7	Préparation déshydratée pour velouté d'asperges grand format	600-900 g	/
L8	Préparation déshydratée pour velouté de cresson grand format	600-900 g	/
L9	Préparation déshydratée pour velouté de légumes grand format	600-900 g	/
L10	Biscuit cuiller	1-1,7 kg	/
L11	Café moulu 100% arabica	1 kg	Paquet sous-vide avec valve de longue conservation Certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable
L12	Café moulu BIO 100% arabica	1 kg	/
L13	Préparation pour boisson lactée cacaotée	1 kg	Au lait écrémé Teneur en cacao 15 % minimum Chocolat en poudre (32 % de cacao minimum) Avec une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable
L14	Filtre à café n° 4	/	/
L15	Cornflakes BIO	500 g - 1 kg	Farine de maïs 60 % minimum Aspect doré

NOTICE TECHNIQUE

L16	Muesli aux fruits BIO	500 g - 1 kg	/
L17	Flocon d'avoine	500 g - 1 kg	/
L18	Muesli au chocolat	500 g - 1 kg	/
L19	Muesli aux fruits	500 g - 1 kg	Mélange de céréales (40 % minimum) et de fruits secs (5 % minimum)
L20	Bisque de homard en boîte 4/4	/	/
L21	Câpres fines en boîte 4/4	/	/
L22	Cornichons fins au vinaigre en boîte 4/4	Calibre 60/79	/
L23	Préparation déshydratée pour fond blanc de volaille	500 g - 2 kg	/
L24	Préparation déshydratée pour fond brun lié	500 g - 2 kg	/
L25	Préparation déshydratée pour fumet de poisson	500 g - 2 kg	/
L26	Harissa en tube	60-80 g	/
L27	Préparation déshydratée pour jus de veau	500 g - 2 kg	/
L28	Ketchup en bidon	5 L	/
L29	Tomato ketchup en flacon souple	500 g - 1 kg	/
L30	Mayonnaise en tube	150-200 g	/
L31	Mayonnaise en seau	5 L	/
L32	Moutarde à l'ancienne en seau	1 kg	/
L33	Moutarde de Dijon en seau	5 kg	/
L34	Moutarde de Dijon en flacon souple	250-500 g	/
L35	Olives noires denoyautées calibre 30/33 en boîte 4/4	/	/
L36	Olives vertes denoyautées calibre 30/33 en boîte 4/4	/	/
L37	Sauce huître en bidon	2-3 kg	/
L38	Sauce soja	50-70 cl	/
L39	Condiment au piment rouge type "Tabasco" ou équivalent	50-100 ml	/
L40	Sauce Worcestershire	100-200 ml	/
L41	Confiture d'abricot grand format	800 g - 1 kg	/
L42	Confiture de framboise moyen format	300-500 g	/
L43	Confiture de fraise grand format	800 g - 1 kg	/
L44	Confiture de prune moyen format	300-500 g	/
L45	Confiture de mûre moyen format	300-500 g	/
L46	Gelée de groseille moyen format	300-500 g	/
L47	Crème de marrons en boîte 4/4	/	Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
L48	Miel de fleurs liquide grand format	1 kg	Mention des pays d'origine sur la fiche technique
L49	Marron entier en boîte 4/4	/	/

NOTICE TECHNIQUE

L50	Asperge blanche pelée en boîte 4/4	/	/
L51	Céleri rave pour rémoulade en boîte 5/1	/	/
L52	Choucroute nature en boîte 5/1	/	/
L53	Coeurs d'artichauts en boîte 3/1	/	Variété <i>Cynara scolymus L</i> ou <i>Cynara cardunculus L</i> . PNE > 56,5 % du PN
L54	Double concentré de tomate en boîte 1/2	/	/
L55	Endives en boîte 5/1	/	/
L56	Sauce tomate aromatisée en boîte 5/1	/	/
L57	Pousse de haricot Mungo en boîte 3/1	/	/
L58	Haricot rouge en boîte 4/4	/	/
L59	Haricot blanc en boîte 4/4	/	/
L60	Haricot vert très fin en boîte 4/4	/	/
L61	Lentilles cusinées en boîte 4/4	/	/
L62	Maïs doux en grains en boîte 4/4	/	Variété <i>Zea maïs L. saccharata</i> PNE > 66 % du PN
L63	Petit pois très fin en boîte 4/4	/	/
L64	Poireau entier en boîte 3/1	/	/
L65	Pois chiche en boîte 4/4	/	Variété <i>Cicer arietum L.</i> PNE > 62,5 % du PN
L66	Pulpe de tomate en boîte 4/4	/	PNE > 90 % du PN Tomate 99 % minimum Taux de sel ≤ 0,5 g/100 g Sans sel ajouté Sans sucre ajouté
L67	Filets d'anchois à l'huile en boîte 4/4	/	/
L68	Filets de maquereaux au vin blanc en boîte 4/4	/	/
L69	Filets de maquereaux à la moutarde en boîte 4/4	/	/
L70	Sardines à l'huile en boîte 4/4	/	/
L71	Thon en morceaux au naturel en boîte 4/4	/	Thon listao (<i>Katsuwonus pelamis</i>) ou <i>Thunnus obesus</i> Masse nette égouttée à l'ouverture de la boîte 75 % minimum Chair provenant des filets Taux de sel le plus faible possible Avec un label certifiant d'une pêche responsable type MSC ou équivalent
L72	Cassoulet en boîte 4/4	/	/
L73	Cuisses de canard confites en boîte 5/1	/	Masse nette du contenu/capacité du contenant ≥ 90 %

NOTICE TECHNIQUE

			<p>Masse nette égouttée des cuisses non désossées à l'ouverture de la boîte ≥ 50 %</p> <p>Un morceau supplémentaire non désossé de même nature anatomique est admis pour respecter la masse égouttée de viande. Les os sans viande ne sont pas comptabilisés.</p> <p>Minimum 12 cuisses</p> <p>Sans additif</p> <p>Sans arômes ajoutés</p> <p>IGP</p>
L74	Ravioli au bœuf à la sauce tomate en boîte 4/4	/	/
L75	Sauce pesto vert	500 g - 1 kg En doypack refermable	/
L76	Pate d'arachide boîte 4/4	/	<p>Arachide grillée 90 % minimum</p> <p>Sans additif</p> <p>Sans sucre ajouté</p> <p>Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée</p> <p>Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement</p>
L77	Chips natures croustillantes	200-500 g	<p>Sachet hermétiquement soudé avec numéro de lot et DDM</p> <p>Rondes, croustillantes et jaunes</p> <p>Lisses</p> <p>Pomme de terre 60 % minimum</p> <p>Sans conservateur</p> <p>Taux de sel $\leq 1,5$ g/100 g</p>
L78	Escargot de Bourgogne en boîte 4/4	/	<p>Chair d'escargot <i>Helix pomatia</i> (Linné)</p> <p>Catégorie : belle grosseur ou très gros</p> <p>Au court bouillon</p> <p>Sans colorant</p> <p>Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement</p> <p>Sans conservateur</p>
L79	Gésiers de canard confits émincés en boîte 4/4	/	<p>Masse nette du contenu/capacité du contenant ≥ 90 %</p> <p>Emincés</p> <p>Sans additifs</p> <p>Sans arômes ajoutés</p> <p>IGP</p>

NOTICE TECHNIQUE

L80	Origan	500 g - 1 kg	/
L81	Lait 1/2 écrémé UHT 1 L	/	/
L82	Lait de coco UHT	1 L	/
L83	Lait entier UHT 1 L	/	/
L84	Lait entier en poudre très grand format	10 kg	/
L85	Boulgour grand format	5 kg	/
L86	Cacahuètes sans peau salées	1 kg	Taux de sel $\leq 2\text{g}/100\text{g}$ Catégorie I Sans additif Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement
L87	Blé entier précuit EGALIM	5 kg	/
L88	Flageolets verts fins EGALIM en boîte 5/1	/	/
L89	Purée de pomme de terre déshydratée en flocons BIO	4-5 kg	/
L90	Haricot blanc sec	1 kg	/
L91	Haricot marbré rouge sec	1 kg	/
L92	Haricot rouge BIO sec	1-3 kg	/
L93	Lentille corail sèche	1-3 kg	/
L94	Lentille blonde sèche	1 kg	/
L95	Lentille verte BIO sèche grand format	5 kg	/
L96	Pois cassé vert sec grand format	5 kg	/
L97	Pois chiche en boîte 5/1	/	/
L98	Pois du cap sec	1-3 kg	/
L99	Polenta	1-3 kg	/
L100	Purée de pomme de terre déshydratée en granule	1-3 kg	/
L101	Quinoa BIO	2-3 kg	/
L102	Riz basmati	5 kg	/
L103	Riz complet étuvé	2-5kg	/
L104	Riz indica étuvé	5 kg	/
L105	Riz rond pour sushi	2-5 kg	/
L106	Coquillettes de qualité supérieure petit format	500 g	/
L107	Coquillettes de qualité supérieure grand format	5 kg	/
L108	Coquillettes BIO de qualité supérieure grand format	3-6 kg	/
L109	Couscous complet BIO grand format	5 kg	100 % semoule de blé dur de qualité supérieure Humidité $\leq 13,5\%$ Gonflement $> 2,20$ au bout d'1/2 heure

NOTICE TECHNIQUE

L110	Crozet BIO grand format	5 kg	/
L111	Lasagne de qualité supérieure 1/4 gastro	1 kg	A base de semoule de blé dur de qualité supérieure HVE
L112	Macaroni de qualité supérieure petit format	500 g	A base de semoule de blé dur de qualité supérieure HVE
L113	Macaroni de qualité supérieure grand format	5 kg	/
L114	Macaroni BIO de qualité supérieure grand format	5 kg	A base de semoule de blé dur de qualité supérieure
L115	Nouilles chinoises aux œufs	400-500 g	A base de semoule de blé dur de qualité supérieure Œufs issus de poules élevées en plein air
L116	Penne BIO de qualité supérieure grand format	3-6 kg	A base de semoule de blé dur de qualité supérieure
L117	Penne semi-complète BIO de qualité supérieure grand format	3-6 kg	/
L118	Couscous moyen grand format	5 kg	/
L119	Spaghetti de qualité supérieure petit format	500 g	/
L120	Spaghetti de qualité supérieure grand format	5 kg	A base de semoule de blé dur de qualité supérieure
L121	Torti ou fusilli semi complète de qualité supérieure BIO grand format	3-6 kg	/
L122	Tagliatelle de qualité supérieure grand format	3-6 kg	/
L123	Tagliatelle de qualité supérieure petit format	500 g	/
L124	Torsade ou fusilli BIO de qualité supérieure grand format	3-6 kg	/
L125	Torsade ou fusilli de qualité supérieure HVE grand format	3-6 kg	/
L126	Vermicelle de qualité supérieure	500 g	/
L127	Préparation déshydratée pour bouillon de légumes grand format	500 g - 2 kg	/
L128	Cannelle moulue	500 g - 1 kg	/
L129	Graines de coriandre	500 g - 1 kg	/
L130	Cumin moulu	500 g - 1 kg	/
L131	Curcuma moulu	500 g - 1 kg	/
L132	Curry doux	500 g - 1 kg	/
L133	Mélange d'épices pour couscous	500 g - 1 kg	/
L134	Estragon en feuilles	500 g - 1 kg	/
L135	Clou de girofle	500 g - 1 kg	/
L136	Gros sel	1 kg	/
L137	Herbes de Provence	500 g - 1 kg	/
L138	Laurier en feuilles	500 g - 1 kg	/
L139	Mélange d'épices Massalé sans piment	500 g - 1 kg	/
L140	Mélange 5 baies	200-500 g	/

NOTICE TECHNIQUE

L141	Muscade moulue	500 g - 1 kg	/
L142	Paprika demi-doux en poudre	400-600 g	/
L143	Poivre gris moulu	1 kg	/
L144	Poivre noir en grains	1 kg	/
L145	Poivre vert en saumure en boîte 4/4	/	/
L146	Mélange 4 épices	500 g - 1 kg	/
L147	Sel fin	1 kg	/
L148	Mélange d'épices pour paëlla avec safran type "Spigol" ou équivalent	100-200 g	/
L149	Thym en feuilles	500 g - 1 kg	/
L150	Cognac dénaturé	1-2 L	/
L151	Madère dénaturé	1-2 L	/
L152	Porto dénaturé	1-2 L	/
L153	Huile de colza en bouteille	1 L PET-RPET	/
L154	Huile de noisette en bouteille	50 cl Aluminium ou verre	/
L155	Huile de sésame en bouteille	50-60 cl Aluminium ou verre	/
L156	Huile d'olive vierge extra en bidon	5 L	Fruitée Indice peroxyde ≤ 20 mEq O ₂ /kg Acidité $\leq 0,8$ %
L157	Huile de tournesol en bidon	5 L	Huile de tournesol 100 % raffinée Sans additif Indice de peroxyde ≤ 5 mEq O ₂ /kg
L158	Vinaigre balsamique de Modène IGP	1 L	/
L159	Vinaigre de cidre	1 L	/
L160	Vinaigre blanc 8°	1 L	/
L161	Vinaigre de Xérès AOP	1 L	/
L162	Arôme de fleur d'oranger	1 L En bouteille PET-RPET	/
L163	Barre de chocolat noir	10-15 g	/
L164	Cacao pur en poudre	1 kg	/
L165	Palets chocolat au lait de couverture	5 kg	Cacao issu d'une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable
L166	Palets chocolat noir de couverture	5 kg	Cacao issu d'une certification en lien avec une

NOTICE TECHNIQUE

			agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable
L167	Palets chocolat blanc de couverture	5 kg	Cacao issu d'une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable
L168	Palets chocolat au lait et noisette type Gianduja de couverture	5 kg	Cacao issu d'une certification en lien avec une agriculture durable et/ou responsable type Rainforest Alliance ou commerce équitable
L169	Oreillons d'abricots au sirop léger ou "fruits préservés" en boîte 4/4	/	/
L170	Ananas en tranches entières au sirop léger ou "fruits préservés" en boîte 4/4	/	/
L171	Cocktail de fruits au sirop léger ou "fruits préservés" en boîte 4/4	/	/
L172	Compote de pomme allégée en boîte 5/1	/	Fruits 80% minimum Maximum 16,8° Brix Matière sucrante : sucre (saccharose) uniquement Sans arôme ajouté HVE
L173	Oreillons de pêche au sirop léger ou "fruits préservés" en boîte 4/4	/	/
L174	Demi-poires Williams au sirop léger ou fruits préservés en boîte 5/1	/	Quantité nette égouttée 54 % minimum Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement HVE
L175	Agar-agar en poudre	1 kg	/
L176	Fécule de pomme de terre	5 kg	/
L177	Gélatine de poisson en feuilles	1 kg	/
L178	Sirop de glucose en seau	5-6 kg	/
L179	Graines de pavot	500 g - 1 kg	/
L180	Graines de sésame	500 g - 1 kg	/
L181	Extrait de vanille	1 L	/
L182	Cerises Amarena dénoyautées au sirop léger ou "fruits préservés" en boîte 4/4	/	/
L183	Cerises bigarreaux dénoyautées au sirop léger ou "fruits préservés" en boîte 4/4	/	/

NOTICE TECHNIQUE

L184	Litchis dénoyautés au sirop léger ou "fruits préservés" en boîte 3/4	/	/
L185	Abricot sec	1 kg	Catégorie I Dénoyautés Calibre 3 : 121-140 fruits entiers dénoyautés/kg Réhydratés à 40% d'humidité maximum
L186	Dattes	500 g	/
L187	Figues moelleuses	1 kg	/
L188	Pruneau dénoyauté	1 kg	Dénoyautés Catégorie I Calibre Gros 56 à 66 / 500 g avant dénoyautage (73 à 84 dénoyautés) Sans sucre ajouté Sans conservateur
L189	Raisin sec	1 kg	Catégorie I Calibre : 201-280 fruits pour 100 grammes Sans pédicelle
L190	Amande entière décortiquée	1 kg	/
L191	Amande blanche effilée	1 kg	/
L192	Amande en poudre	1 kg	/
L193	Cerneaux de noix	1 kg	/
L194	Fruits confits en cube	1 kg	/
L195	Noisette entière émondée	1 kg	/
L196	Noix de coco râpée	1 kg	/
L197	Citron confit en lamelle	1 kg	/
L198	Orange confite en lamelle	1 kg	/
L199	Levure chimique	10-15 g	/
L200	Nappage blond en seau	5 kg	/
L201	Pâte de pistache	1 kg	Sans additif Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Pistache 15 % minimum
L202	Praliné amande noisette en seau	5 kg	/
L203	Sucre glace	10 kg	/
L204	Sucre semoule très grand format	25 kg	Granulométrie 0,3 à 0,45 mm Sucre blanc n°2 CEE de qualité supérieure

NOTICE TECHNIQUE

			Issu du commerce équitable
L205	Sucre roux en morceaux 1 kg	/	/
L206	Farine T65 25 kg	/	/
L207	Farine T150 25 kg	/	/
L208	Farine aux céréales 25 kg	/	/
L209	Farine de sarrasin	1 kg	/
L210	Farine T45 25 kg	/	/
L211	Levure sèche instantanée	500 g	/
L212	Sardine à l'huile en boîte 1/6	/	/