



NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	<i>Bières</i>				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Philippe LETELLIER	17/11/2025	<i>Letellier</i>
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud DE BROUCKER ou Solenn LE QUILLEUC	17/11/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	17/11/2025	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de bières, stable 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,

- aux dispositions de la présente notice technique ;
- à la réglementation en vigueur.

3. DÉFINITIONS

Bière :

La dénomination « bière » est réservée aux boissons obtenues par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon, d'eau potable.

Le malt de céréales représente au moins 50 % du poids des matières premières amylacées ou sucrées mises en œuvre. L'extrait sec représente au moins 2 % du poids du moût primitif.

La dénomination « bière à... » complétée par la nature de la matière végétale mise en œuvre, est réservée à la bière « élaborée par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel ». Ces ingrédients ne doivent pas excéder 10% du volume du produit fini. L'ajout de boissons alcoolisées ne peut entraîner une augmentation du titre alcoométrique acquis final supérieure à 0.5% en volume.

La dénomination « bière aromatisée à... » est réservée à la bière aromatisée par des arômes tels que définis à l'article 3 du règlement CE n°1334/2008.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Spécifications des produits

Pour chacun des produits proposés, il est demandé de fournir la fiche technique détaillée indiquant notamment, pour les eaux minérales, les valeurs de composition minérale. La préférence est donnée à des eaux faiblement à moyennement minéralisées et neutres à légèrement acides.

Pour l'ensemble des boissons, le système de fermeture, une fois posé, doit permettre de détecter le fait que le bouchon a été ouvert pour la première fois.

NOTICE TECHNIQUE

4.2. Critères d'analyse

Se référer en annexe au CCTP.

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.

		Obligatoire	À favoriser
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	
	Impression et étiquetage	Sans huiles minérales Matériau recyclable Sans colle ultra adhésive Si plastique : Minimum 25 % de plastique recyclé	Encres naturelles Encres avec faible migration Si plastique : Minimum 50 % de plastique recyclé Bouteille non colorée
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Si plastique : Plastique recyclable Minimum 50 % de plastique recyclé Si carton : Certifié FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	Sans huiles minérales Si emballage plastique : sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encre avec faible migration Si emballage carton : pas d'étiquettes

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.

Température	Produits à température ambiante
DDM restante	La durabilité minimale à la livraison est au minimum égale à la moitié de la DDM totale prescrite par le fabricant et de préférence supérieure au 2/3 de cette dernière.

NOTICE TECHNIQUE

LOT 1 : Bières

N° de ligne	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Critères impératifs				Critères cibles	
			Poids net ou calibre	Nombre d'unité	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Nombre d'unité	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L1	ART07941	Bière blonde, taux d'alcool 5%, type "BUD" ou équivalent - bouteille en verre perdu	33 cl	/	Bouteille en verre perdu	/	Fardeau de 12 bouteilles	/
L2	ART07538	Bière d'Abbaye blonde, taux d'alcool 6,6%, type "LEFFE BLONDE" ou équivalent – bouteille en verre perdu	25 cl	/	Bouteille en verre perdu	/	Fardeau de 12 bouteilles	/
L3	ART06371	Bière blanche, taux d'alcool 4,9%, type "HOEGAARDEN" ou équivalent - bouteille en verre perdu	25 cl	/	Bouteille en verre perdu	/	Fardeau de 12 bouteilles	/
L4	ART06462	Bière blonde aromatisée aux agrumes et au jus de citron, taux d'alcool 5,9%, type "FLYING FISH" ou équivalent - bouteille en verre perdu	33 cl	/	Bouteille en verre perdu	/	Fardeau de 12 bouteilles	/
L5	ART06863	Bière d'Abbaye blonde aromatisée aux fruits rouges et au jus de sureau, taux d'alcool 5%, type "LEFFE RUBY" ou équivalent – bouteille en verre perdu	25 cl	/	Bouteille en verre perdu	/	Fardeau de 12 bouteilles	/