

MARCHE PUBLIC

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

POUVOIR ADJUDICATEUR :

FranceAgriMer

Adresse du siège : 12 rue Henri Rol-Tanguy – Montreuil (93)

Adresse postale : TSA 20002 - 93555 Montreuil Cedex

Objet du marché

Marché public de fourniture :

Achat et livraison de produits alimentaires divers dans le cadre des crédits FSE+ accordés par la Commission européenne – Règlement (UE) n°2021/1057 du Parlement européen et du Conseil du 24 juin 2021 – Marché FSE + 2026 « Produits frais et surgelés »

Établi conformément aux dispositions de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 et du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 relatifs au code de la commande publique

Consultation selon la procédure d'appel d'offres ouvert en application de l'article L. 2124 -2 du code de la commande publique

Ce document est commun aux 16 lots du marché

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
PREAMBULE	3
ARTICLE 1 – REFERENTIELS PRODUITS	4
ARTICLE 2 – REFERENTIELS LOGISTIQUES	16
ARTICLE 3 – REPARTITION DES LIVRAISONS	22

PREAMBULE

Le présent cahier des clauses technique particulières (CCTP) décrit les modalités techniques d'exécution du marché ayant pour objet la fourniture et la livraison de **produits frais, surgelés ou congelés, dont la liste est détaillée à l'article 2.1** du cahier des clauses administratives particulières (CCAP), destinés aux Associations Bénéficiaires (associations caritatives) en vue de leur distribution aux plus démunis dans le cadre des crédits **FSE+** accordés par la Commission européenne, Règlement (UE) 2021/1057 du Parlement européen et du Conseil du 24 juin 2021.

Les modalités administratives d'exécution figurent dans le CCAP.

ARTICLE 1 – REFERENTIELS PRODUITS

Référentiel produit : Beurre doux congelé

Lots concernés par ce référentiel : 629, 635

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Dénomination de vente	Beurre doux congelé - règlement CE n° 1308/2013 et spécification technique n°E6-07 du 4 mai 2007	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Matières grasses	Teneur supérieure ou égale à 82 % et inférieure à 90 %
	Matières sèches non grasses laitières	Inférieure ou égale à 2%
	Teneur en eau	Inférieure ou égale à 16%
	Taux d'arsenic	Inférieur ou égal à 0,3 mg/kg
	Taux de plomb	Inférieur ou égal à 0,10mg/kg (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	somme des dioxines OMS-PCDD/F-TEQ	Teneur maximale : 2,0 pg/g de graisses (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCBTEQ)	Teneur maximale : 4,0 pg/g de graisses (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (ICES-6)	Teneur maximale : 40 ng/g de graisses (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)

Caractéristiques supplémentaires :

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
			Beurre doux congelé
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		Kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		< 0,50
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		
	Matière grasse		100% matière grasse d'origine laitière
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		
Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation	Durée de conservation	Durabilité totale**	
		Durabilité résiduelle**	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM ET ≥ 12 mois
	Conservation		Congelé (-18°C max)

Conditionnement	Format	UVC : plaquette de 250g
	Emballage	Emballage papier
	Colisage	Colis de 15 kg maximum

* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

** **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

** **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale)
/ DLC (Date limite de consommation).

Référentiel produit : Côtes de porc échine surgelées**Lots concernés par ce référentiel : 625, 630, 636**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Dénomination de vente	Côtes de porc échine surgelées – arrêté du 18 mars 1993 modifié relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie, règlement (UE) n° 853/2004 et spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,050 mg/kg (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Taux de plomb	Inférieur ou égal à 0,10 mg/kg (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)	Teneur maximale : 1,0 pg/g de graisses (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	Teneur maximale : 1,25 pg/g de graisses (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (ICES-6)	Teneur maximale : 40 ng/g de graisses (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Taux de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)	PFOS ≤ 0,30 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFOA ≤ 0,80 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFNA ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFHxS ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) Somme ≤ 1,30 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915)

Caractéristiques supplémentaires :

	Critères produit à respecter
Dénomination de vente	Côtes de porc échine avec os surgelées
Caractéristiques	<p>L'ensemble des côtes de porc fournies proviennent de sites d'élevage dont le détenteur des animaux respecte une procédure de gestion du risque « aiguille cassée ».</p> <p>Il existe une procédure de signalement des animaux ayant connu un incident « aiguille cassée » entre les sites d'élevage et les abattoirs participant à la fourniture des produits.</p> <p>Les abattoirs participant à la fourniture des produits respectent une procédure de retrait des pièces à risque sur les animaux ayant connu un incident « aiguille cassée », concernant au minimum les deux échine sur chaque animal signalé par le détenteur avant son départ vers l'abattoir.</p>

Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kj	
		kcal	
	Protéines		≥ 18g/100g
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<u>Valeurs ou critères à renseigner :</u> Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5% du poids total
	Viandes ou poissons entrant dans la fabrication du lot (nature et % de chaque type à indiquer)		<u>Valeurs seuils ou critères à respecter (et à renseigner dans l'offre du titulaire):</u> - Viande dégraissée (par parage manuel) avec 35 % max d'os ou cartilages - Viande non saumurée
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		
Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation	Durée de conservation	Durabilité <u>totale**</u>	
		Durabilité <u>résiduelle**</u>	≥ 2/3 de la durée entre date de fabrication et DDM ET DDM résiduelle ≥ 10 mois
	Conservation		Congelé (-18°C max)
Conditionnement	Format		1kg par UVC 5 à 7 pièces de 143 g à 220 g par pièce
	Emballage		Emballage individuel par UVC
	Colisage		Carton de 15 kg maximum

* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

** **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

** **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

Référentiel produit : Cuisses déjointées surgelées de poulet certifié (CCP)**Lots concernés par ce référentiel : 626, 631, 637**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Cuisses de poulet sous certification de conformité en vigueur fixées conformément à l'article R. 641-59 du code rural et de la pêche maritime et à l'arrêté du 21 décembre 2007 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité de viande de volailles.

Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Rapport humidité/protéines (W/RP)	Inférieur ou égal à 4,05 ou 4,15 ou 4,30 pour les cuisses (selon le mode de refroidissement) (annexe VIII du règlement (CE) n°543/2008)
	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,050 mg/kg (annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Taux de plomb	Inférieur ou égal à 0,10 mg/kg (annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Taux de dioxines	Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) : inférieur ou égal à 1,75 pg/g de graisses Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) : inférieur ou égal à 3,0 pg/g de graisses Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ET PCB180 (ICES — 6) : inférieur ou égal à 40 ng/g de graisses (annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Taux de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)	PFOS ≤ 0,30 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFOA ≤ 0,80 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFNA ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFHxS ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) Somme ≤ 1,30 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915)

Caractéristiques supplémentaires :

	Critères produit à respecter
Dénomination de vente	Cuisses déjointées surgelées de poulet certifié (CCP)
Caractéristiques	<p>Cuisses déjointées– sous certification de conformité produit (CCP) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durée d'élevage 56 jours minimum ; - Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines ; - Animaux nés, élevés, abattus et transformés dans le même pays ; - Démarche de certification sous accréditation. L'organisme certificateur respecte la norme ISO

		17065 « Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services ».	
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kj	
		Kcal	
	Protéines	20 g/100g	
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
Composition	Sel		
	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant	<u>Valeurs seuils ou critères à respecter:</u> - Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun des ingrédients ≥ 5% du poids total.	
	Viandes mises en œuvre (nature et pourcentage de chaque type à indiquer)	100% viande de poulet (absence d'allergènes) Découpe de classe A Viande non saumurée	
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		
Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation	Durée de conservation	Durabilité <u>totale**</u>	
		Durabilité <u>résiduelle**</u>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation	Congelé (- 18°C max)	
Conditionnement	Format	Poids net UVC moyen variable : environ 1,4 kg <u>ou</u> environ 1,7 kg Entre 240 g et 300 g par cuisse.	
	Emballage	Emballage plastique Sans préjudice à la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum : - le numéro d'enregistrement de la démarche de certification conformément à l'article R641-65-1 du code rural et de la pêche maritime ; - les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur, si la certification est identifiée par un logo approuvé par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation (article R641-66 du code rural et de la pêche maritime).	
	Colisage	Colis de 15 kg maximum (poids fixe en fonction du poids et nombre de poches)	

- * « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit
- * « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit
- ** **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.
- ** **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

Référentiel produit : Emmental**Lots concernés par ce référentiel : 632, 638**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Dénomination de vente	Emmental - Décret n°2007-628 modifié et Spécification technique n°B3-07-09 destinée à l'achat public relative aux laits et produits laitiers élaborée par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition.	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Taux Matière grasse / Extrait sec	Supérieur ou égal à 45%
	Matière sèche	Supérieure ou égale à 60%

Caractéristiques supplémentaires :

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Emmental
Caractéristiques			
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		Taux ≥ 27 g
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		Taux ≤ 0,7 g
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		
Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation	Durée de conservation	Durabilité <u>totale**</u>	
		Durabilité <u>résiduelle**</u>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM <u>ET</u> ≥ 4 mois
	Conservation		Frais (+ 8°C maximum)
Conditionnement	Format		250g
	Emballage		Emballage plastique sous vide ou sous atmosphère modifiée.
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

** **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

** **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

Référentiel produit : Filets de lieu noir surgelés**Lots concernés par ce référentiel : 627, 633, 639**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Dénomination de vente	Filets de lieu noir surgelés – Spécification technique n°C09-01 du 21/06/2001 relative au poisson congelé ou surgelé rédigée par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires et Norme CODEX STAN n°190-1995 pour les filets de poisson surgelés (révisée en 2024)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Caractéristiques	- Filets de poisson sans peau, sans arête, présentés individuellement dans le sachet (IQF). - Espèce identique tout au long du marché
	Teneur en azote basique volatil total (ABVT)	Inférieure ou égale à 35mg d'azote/100g de chair (règlement 2074/2005 modifié par le règlement 1022/2008)
	Parasites visibles	Absence (Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-307 du 15 avril 2022 relative à la maîtrise du risque parasitaire dans les produits de la mer et d'eau douce)
	Taux de mercure	Inférieur ou égal 0,30 mg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915)
	Taux de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)	PFOS ≤ 2 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFOA ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFNA ≤ 0,50 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFHxS ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) Somme ≤ 2 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915)

Caractéristiques supplémentaires :

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Filets de lieu noir surgelés
Caractéristiques			Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), filets sans peau, sans arêtes, IQF
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		19g
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		0,7g
	dont saturés*		
Composition	Sel		
	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		Valeurs seuils ou critères à respecter : - 100% filet de poisson (espèce de poisson : lieu noir <i>Pollachius virens</i>) - Sans additif - Absence de polyphosphate et de sciure de poisson
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		

Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation	Durée de conservation	Durabilité <u>totale**</u>	
		Durabilité <u>résiduelle**</u>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et la DDM ET ≥ 12 mois
	Conservation		Congelé (-18°C max)
Conditionnement	Format		Poids net UVC : entre 400g et 600g ; <u>glazurage et glazurage compensé interdits</u>
	Emballage		Entre 3 et 6 filets par emballage (= unité de vente consommateur)
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

** **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

** **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

Référentiel produit : Steak haché surgelé de bœuf 15% MG**Lots concernés par ce référentiel : 628, 634, 640**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Dénomination de vente	Steak haché surgelé pur bœuf 15% MG - règlement (UE) n° 1169/2011, règlement (UE) n° 853/2004 et la spécification technique élaborée par le groupe de travail « Viandes hachées » du comité « Produits animaux » du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Lipides	Taux ≤ 15%
	Rapport collagène sur protéine de viande	Taux ≤ 15%
	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,050 mg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915)
	Taux de plomb	Inférieur ou égal à 0,10mg/kg (Annexe règlement I (UE) 2023/915)
	Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)	Teneur maximale : 2,5 pg/g de graisses (Annexe I du règlement (UE) 2023/915)
	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	Teneur maximale : 4,0 pg/g de graisses (Annexe I du règlement (UE) 2023/915)
	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (ICES-6)	Teneur maximale : 40 ng/g de graisses (Annexe I du règlement (UE) 2023/915)
	Taux de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)	PFOS ≤ 0,30 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFOA ≤ 0,80 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFNA ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFHxS ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) Somme ≤ 1,30 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915)

Caractéristiques supplémentaires :

	Critères produit à respecter
Dénomination de vente	Steak haché surgelé pur bœuf 15% MG
Caractéristiques	<p>- matières grasses ≤ 15 % (La matière grasse est exclusivement obtenue à partir des tissus gras attenants à ces muscles)</p> <p>- rapport collagène/protéines ≤ 15 %.</p> <p>Certification des ateliers de découpe et du fabricant pour s'assurer du :</p> <p>- 100% muscle, uniquement composé de viande de bœuf à l'exclusion d'autres morceaux ou ingrédients.</p> <p>Sont interdits les abats, y compris le cœur, la hampe et l'onglet, les viandes de tête, les viandes séparées</p>

			mécaniquement, les viandes contenant des fragments d'os ou de cartilage, les chutes de parage autres que celles du muscle entier, les ligaments, les poils et peaux sur les viandes, les parages muscles machines, les viandes avec sciures d'os, glandes, caillots de sang, hématomes, ecchymoses, nœuds lymphatiques, gros vaisseaux sanguins.
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		Taux > 18%
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		Taux ≤ 15%
	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		Valeurs ou critères à renseigner : 100% viande hachée de bœuf
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		
Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation	Durée de conservation	Durabilité totale**	
		Durabilité résiduelle**	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM ET DDM résiduelle ≥ 10 mois
	Conservation		Congelé (- 18°C min)
Conditionnement	Format		100 g par pièce. Marquage individuel (sur chaque steak) conformément au code de la consommation avec les mentions « cuire à cœur », numéro de lot et DDM
	Emballage		Emballage plastique individuel
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

** **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

** **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

ARTICLE 2 – REFERENTIELS LOGISTIQUES

Lots FSE+ - Restaurants du Cœur			
PALETTES	PALETTES EUROPE ECHANGEABLES et/ou PALETTES CONSIGNEES (type CHEP)		
FORMAT PALETTE	80 x 120		
FILMAGE et COIFFE	Oui		
PLAN DE PALETTISATION	Oui		
HAUTEUR PALETTE et poids maximal	1,80 mètre max		
ETIQUETAGE UC (UC = unité de consommation)	n° de lot de l'appel d'offres + code EAN 13 distinct et spécifique par produit + DDM / DLC Article 4.2.2 du CCAP		
ETIQUETAGE COLIS	n° lot de l'appel d'offres + Code article association (réf. article association si indiquée) Nom du produit, PCB, DDM/DLC, n° de lot de fabrication		
ETIQUETAGE PALETTE	Fiche sur deux côtés de la palette avec mention « FSE + 2026 » + n° lot de l'appel d'offres + Code article association (réf. article association si indiquée) Ces fiches doivent aussi comporter : le nom du produit, N° de lot de fabrication, DDM / DLC, nombre d'UC par PCB, nombre de cartons et d'UC par palette ainsi qu'un à deux codes EAN avec 3 segments permettant d'identifier la DDM/ DLC, le numéro de lot de fabrication et le SCC		
CODE ARTICLE ASSOCIATION BENEFICIAIRE POUR ETIQUETAGE PALETTE ET COLIS	N° lot FSE+	Produit	Code produit
	625	Côtes de porc échine surgelées	E016452
	626	Cuisses déjointées surgelées de poulet certifié (CCP)	E016451
	627	Filets de lieu noir surgelés	E016449
	628	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG	E016450
LOGISTIQUE LIVRAISON	Entrepôt national et départemental : camion complet mono-produit de 33 palettes et/ou 24 tonnes		
LOGISTIQUE LIVRAISON (administratif)	Un seul bon de livraison (en 4 exemplaires) remis par le chauffeur de la livraison		
AUCUNE MENTION A CARACTERE RELIGIEUX NE DOIT APPARAÎTRE SUR L'EMBALLAGE INDIVIDUEL, L'UVC, LE COLIS OU LA PALETTE			

(1) Cas particuliers : des spécificités éventuelles peuvent exister selon les obligations logistiques et commerciales de chaque lot.

Lots FSE+ - Croix Rouge Française			
PALETTES	PALETTES EUROPE ECHANGEABLES et/ou PALETTES CONSIGNEES (type CHEP)		
FORMAT PALETTE	80 x 120		
FILMAGE et COIFFE	Oui		
PLAN DE PALETTISATION	Oui		
HAUTEUR PALETTE et poids maximal	1,80 mètre max		
ETIQUETAGE UC (UC = unité de consommation)	n° de lot de l'appel d'offres + code EAN 13 distinct et spécifique par produit + DDM / DLC Article 4.2.2 du CCAP		
ETIQUETAGE COLIS	n° lot de l'appel d'offres + Code article association (réf. article association si indiquée) Nom du produit, PCB, DDM/DLC, n° de lot de fabrication		
ETIQUETAGE PALETTE	Fiche sur deux côtés de la palette avec mention « FSE + 2026 » + n° de lot de l'appel d'offres + Code article association (réf article association si indiquée) Ces fiches doivent aussi comporter : le nom du produit, n° de lot de fabrication, DDM / DLC, nombre d'UC par PCB, nombre de cartons et d'UC par palette ainsi qu'un à deux codes EAN avec 3 segments permettant d'identifier la DDM/ DLC, le numéro de lot de fabrication et le SCC		
CODE ARTICLE ASSOCIATION BENEFICIAIRE POUR ETIQUETAGE PALETTE ET COLIS	N° lot FSE+	Produit	Code produit
	635	Beurre doux congelé	2000000021249
	636	Côtes de porc échine surgelées	2000000021195
	637	Cuisses déjointées surgelées de poulet certifiées (CCP)	2000000021225
	639	Filets de lieu noir surgelés	2000000021218
	640	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG	2000000021201
LOGISTIQUE LIVRAISON	Livraison à la période prévue doit être annoncée auprès de l'entrepôt et suivi d'une prise de RDV au moins 10 jours ouvrés avant la livraison		
LOGISTIQUE LIVRAISON (administratif)	Un seul bon de livraison (en 4 exemplaires) remis par le chauffeur de la livraison		
AUCUNE MENTION A CARACTERE RELIGIEUX NE DOIT APPARAÎTRE SUR L'EMBALLAGE INDIVIDUEL, L'UVC, LE COLIS OU LA PALETTE			

(1) Cas particuliers : des spécificités éventuelles peuvent exister selon les obligations logistiques et commerciales de chaque lot.

Lots FSE+ Fédération Française des Banques Alimentaires			
PALETTES	PALETTES EUROPE ECHANGEABLES et/ou PALETTES CONSIGNEES (type CHEP)		
FORMAT PALETTE	80 x 120		
FILMAGE et COIFFE	Oui		
PLAN DE PALETTISATION	Oui		
HAUTEUR PALETTE et poids maximal	1,80 mètre max		
ETIQUETAGE UC (UC = unité de consommation)	n° de lot de l'appel d'offres + code EAN 13 distinct et spécifique par produit + DDM / DLC Article 4.2.2 du CCAP		
ETIQUETAGE COLIS	n° lot de l'appel d'offres + Code article association (réf. article association si indiquée) Nom du produit, PCB, DDM/DLC, n° de lot de fabrication		
ETIQUETAGE PALETTE	Fiche sur deux côtés de la palette avec mention « FSE + 2026 » + n° de lot de l'appel d'offres + Code article association (réf article association si indiquée) Ces fiches doivent aussi comporter : le nom du produit, n° de lot de fabrication, DDM / DLC, , nombre d'UC par PCB, nombre de cartons et d'UC par palette ainsi qu'un à deux codes EAN avec 3 segments permettant d'identifier la DDM/ DLC, le numéro de lot de fabrication et le SCC		
CODE ARTICLE ASSOCIATION BENEFICIAIRE POUR ETIQUETAGE PALETTE ET COLIS	N° lot FSE+	Produit	Code produit
	635	Beurre doux congelé	1730169
	636	Côtes de porc échine surgelées	4630469
	637	Cuisses déjointées surgelées de poulet certifié (CCP)	4630569
	638	Emmental	4320169
	639	Filets de lieu noir surgelés	4630669
	640	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG	4930169
LOGISTIQUE LIVRAISON	Livraison à la période prévue doit être annoncée auprès de l'entrepôt et suivi d'une prise de RDV au moins 3 jours ouvrés avant la livraison		
LOGISTIQUE LIVRAISON (administratif)	Un seul bon de livraison (en 4 exemplaires) remis par le chauffeur de la livraison		
AUCUNE MENTION A CARACTERE RELIGIEUX NE DOIT APPARAÎTRE SUR L'EMBALLAGE INDIVIDUEL, L'UVC, LE COLIS OU LA PALETTE			

- (1) Cas particuliers : des spécificités éventuelles peuvent exister selon les obligations logistiques et commerciales de chaque lot.

Lots FSE+ - Secours Populaire Français			
PALETTES	Uniquement sur PALETTES PERDUES – non échangeables (toute livraison sur autre support sera considérée comme palette perdue)		
FORMAT PALETTE	80 x 120		
FILMAGE et COIFFE	Oui		
PLAN DE PALETTISATION	Oui		
HAUTEUR PALETTE et poids maximal	1,80 mètre max		
ETIQUETAGE UC (UC = unité de consommation)	N° de lot de l'appel d'offres + code EAN 13 distinct et spécifique par produit + DDM / DLC Article 4.2.2 du CCAP		
ETIQUETAGE COLIS	n° lot de l'appel d'offres + Code article association (réf. article association si indiquée) Nom du produit, PCB, DDM/DLC, n° de lot de fabrication		
ETIQUETAGE PALETTE	Fiche sur deux côtés de la palette avec mention « FSE + 2026 » + n° de lot de l'appel d'offres + Code article association (réf article association si indiquée) Ces fiches doivent aussi comporter : le nom du produit, n° de lot de fabrication, DDM / DLC, , nombre d'UC par PCB, nombre de cartons et d'UC par palette ainsi qu'un à deux codes EAN avec 3 segments permettant d'identifier la DDM/ DLC, le numéro de lot de fabrication et le SSCC		
CODE ARTICLE ASSOCIATION BENEFICIAIRE POUR ETIQUETAGE PALETTE ET COLIS	N° lot FSE+	Produit	Code produit
	629	Beurre doux congelé	629
	630	Côtes de porc échine surgelées	630
	631	Cuisses déjointées surgelées de poulet certifié (CCP)	631
	632	Emmental	632
	633	Filets de lieu noir surgelés	633
	634	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG	634
LOGISTIQUE LIVRAISON	Livraison à la période prévue suite à une prise de RDV au moins 8 jours avant et confirmation de la date fixée par messagerie ou fax à la structure concernée . Les fédérations adhérant aux plateformes pouvant réceptionner par camion complet peuvent être livrées directement à l'adresse de la Fédération		
LOGISTIQUE LIVRAISON (administratif)	Un seul bon de livraison (en 4 exemplaires) remis par le chauffeur de la livraison		
AUCUNE MENTION A CARACTERE RELIGIEUX NE DOIT APPARAÎTRE SUR L'EMBALLAGE INDIVIDUEL, L'UVC, LE COLIS OU LA PALETTE			

- (1) Cas particuliers : des spécificités éventuelles peuvent exister selon les obligations logistiques et commerciales de chaque lot.

ARTICLE 3 – REPARTITION DES LIVRAISONS

Les livraisons sont réparties de la manière suivante :

- Période n°1 (P1) : livraisons situées entre le 01/10/2026 et le 31/03/2027 ;
- Période n°2 (P2) : livraisons situées entre le 01/04/2027 et le 30/09/2027.
- Pour les lots n° 626, 631 et 637 Cuisses déjointées surgelées de poulet certifié (CCP), le début des livraisons s'effectuera 4 mois après la date de notification.

Lots FSE+ 2026 : Restaurants du Cœur

Numéro de lot FSE+ :	625
Intitulé produit :	Côtes de porc échine surgelées
Montant du lot FSE+ HT :	1 885 714,3 €
Code produit :	E016452
Association bénéficiaire :	Restaurants du Cœur

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONES ALPES	3	50%
HAUTS de France	3	50%
Total :	6	100%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	626
Intitulé produit :	Cuisses déjointées surgelés de poulet certifié (CCP)
Montant du lot FSE+ HT :	828 571,42 €
Code produit :	E016451
Association bénéficiaire :	Restaurants du Cœur

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONES ALPES	3	50%
HAUTS de France	3	50%
Total :	6	100%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	627
Intitulé produit :	Filets de lieu noir surgelés
Montant du lot FSE+ HT :	3 531 000 €
Code produit :	E016449
Association bénéficiaire :	Restaurants du Cœur

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONES ALPES	3	50%
HAUTS de France	3	50%
Total :	6	100%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	628
Intitulé produit :	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG
Montant du lot FSE+ HT :	2 876 929 €
Code produit :	E016450
Association bénéficiaire :	Restaurants du Coeur

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONES ALPES	3	50%
HAUTS de France	3	50%
Total :	6	100%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Lots FSE+ 2026 : Fédération Française des Banques Alimentaires et Croix Rouge Française

Numéro de lot FSE+ :	635
Intitulé produit :	Beurre doux congelé
Montant du lot FSE+ HT :	153 180,47 €
Code produit :	2000000021249
Association bénéficiaire :	Croix Rouge Française

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONES ALPES	3	100%
Total :	6	100%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	636
Intitulé produit :	Côtes de porc échine surgelées
Montant du lot FSE+ HT :	40 805 €
Code produit :	2000000021195
Association bénéficiaire :	Croix Rouge Française

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONES ALPES	3	100%
Total :	6	100%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	637
Intitulé produit :	Cuisses déjointées surgelés de poulet certifié (CCP)
Montant du lot FSE+ HT :	128 818 €
Code produit :	2000000021225
Association bénéficiaire :	Croix Rouge Française

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONES ALPES	3	100%
Total :	6	100%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	639
Intitulé produit :	Filets de lieu noir surgelés
Montant du lot FSE+ HT :	232 510 €
Code produit :	2000000021218
Association bénéficiaire :	Croix Rouge Française

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONES ALPES	3	100%
Total :	6	100%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	640
Intitulé produit :	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG
Montant du lot FSE+ HT :	267 191,56 €
Code produit :	2000000021201
Association bénéficiaire :	Croix Rouge Française

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONES ALPES	3	100%
Total :	6	100%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	635
Intitulé produit :	Beurre doux congelé
Montant du lot FSE+ HT :	2 059 568,53 €
Code produit :	1730169
Association bénéficiaire :	Fédération Française des Banques Alimentaires

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	21	18,00%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	15	4,00%
BRETAGNE	17	3,00%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	17	6,00%
GRAND-EST	25	15,00%
HAUTS DE France	16	10,00%
ILE DE FRANCE	6	2,00%
NORMANDIE	18	4,00%
NOUVELLE AQUITAINE	32	9,00%
OCCITANIE	26	10,00%
PAYS-DE-LA-LOIRE	18	11,00%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	18	8,00%
Total :	229	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	636
Intitulé produit :	Côtes de porc échine surgelées
Montant du lot FSE+ HT :	922 180,09 €
Code produit :	4630469
Association bénéficiaire :	Fédération Française des Banques Alimentaires

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	21	13,00%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	15	3,00%
BRETAGNE	17	7,00%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	17	4,00%
GRAND-EST	25	13,00%
HAUTS DE France	16	9,00%
NORMANDIE	18	6,00%
NOUVELLE AQUITAINE	32	14,00%
OCCITANIE	26	12,00%
OUTRE MER - MARTINIQUE	4	1,00%
OUTRE MER - REUNION	5	1,00%
OUTRE MER -GUADELOUPE	4	1,00%
PAYS-DE-LA-LOIRE	18	5,00%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	18	11,00%
Total :	236	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	637
Intitulé produit :	Cuisses déjointées surgelés de poulet certifié (CCP)
Montant du lot FSE+ HT :	1 867 073,93 €
Code produit :	4630569
Association bénéficiaire :	Fédération Française des Banques Alimentaires

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	21	13,00%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	15	5,00%
BRETAGNE	17	4,00%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	17	5,00%
GRAND-EST	25	14,00%
HAUTS DE France	16	5,00%
ILE DE FRANCE	6	2,00%
NORMANDIE	18	6,00%
NOUVELLE AQUITAINE	32	11,00%
OCCITANIE	26	11,00%
OUTRE MER - MARTINIQUE	4	2,00%
OUTRE MER - REUNION	5	1,00%
OUTRE MER -GUADELOUPE	4	1,00%
PAYS-DE-LA-LOIRE	18	4,00%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	18	16,00%
Total :	242	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	638
Intitulé produit :	Emmental
Montant du lot FSE+ HT :	1 075 160,19 €
Code produit :	4320169
Association bénéficiaire :	Fédération Française des Banques Alimentaires

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	21	24,00%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	15	2,00%
BRETAGNE	17	5,00%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	17	10,00%
GRAND-EST	25	15,00%
HAUTS DE France	16	3,00%
NORMANDIE	18	3,00%
NOUVELLE AQUITAINE	32	16,00%
OCCITANIE	26	8,00%
PAYS-DE-LA-LOIRE	18	2,00%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	18	12,00%
Total :	223	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	640
Intitulé produit :	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG
Montant du lot FSE+ HT :	2 637 435,07 €
Code produit :	4630669
Association bénéficiaire :	Fédération Française des Banques Alimentaires

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	21	14,00%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	15	3,00%
BRETAGNE	17	6,00%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	17	6,00%
GRAND-EST	25	15,00%
HAUTS DE France	16	7,00%
NORMANDIE	18	6,00%
NOUVELLE AQUITAINE	32	11,00%
OCCITANIE	26	10,00%
OUTRE MER - MARTINIQUE	4	3,00%
OUTRE MER -GUADELOUPE	4	1,00%
PAYS-DE-LA-LOIRE	18	6,00%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	18	12,00%
Total :	231	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	639
Intitulé produit :	Filets de lieu noir surgelés
Montant du lot FSE+ HT :	2 505 147,30 €
Code produit :	4930169
Association bénéficiaire :	Fédération Française des Banques Alimentaires

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	21	16,00%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	15	5,00%
BRETAGNE	17	5,00%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	17	7,00%
GRAND-EST	25	15,00%
HAUTS DE France	16	5,00%
ILE DE FRANCE	6	10,00%
NORMANDIE	18	8,00%
NOUVELLE AQUITAINE	32	8,00%
OCCITANIE	26	11,00%
OUTRE MER -GUADELOUPE	4	1,00%
PAYS-DE-LA-LOIRE	18	2,00%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	18	7,00%
Total :	233	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Lots FSE+ 2026 : Secours Populaire Français

Numéro de lot FSE+ :	629
Intitulé produit :	Beurre doux congelé
Montant du lot FSE+ HT :	1 903 703,55 €
Code produit :	629
Association bénéficiaire :	Secours Populaire Français

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	17	9,58%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	6	2,92%
BRETAGNE	5	4,17%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	6	3,33%
GRAND-EST	9	9,58%
HAUTS DE France	9	18,75%
ILE DE FRANCE	8	11,25%
NORMANDIE	6	2,08%
NOUVELLE AQUITAINE	17	12,92%
OCCITANIE	17	13,75%
PAYS-DE-LA-LOIRE	9	4,17%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	9	7,50%
Total :	118	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	630
Intitulé produit :	Côtes de porc échine surgelées
Montant du lot FSE+ HT :	313 626,86 €
Code produit :	630
Association bénéficiaire :	Secours Populaire Français

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	11	9,38%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	5	5,21%
BRETAGNE	2	1,04%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	5	5,21%
GRAND-EST	8	7,29%
HAUTS DE France	5	16,67%
NORMANDIE	5	4,17%
NOUVELLE AQUITAINE	9	18,75%
OCCITANIE	9	27,08%
PAYS-DE-LA-LOIRE	5	3,13%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	5	2,08%
Total :	69	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	631
Intitulé produit :	Cuisses déjointées surgelés de poulet certifié (CCP)
Montant du lot FSE+ HT :	616 930,833 €
Code produit :	631
Association bénéficiaire :	Secours Populaire Français

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	12	9,64%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	5	1,02%
BRETAGNE	5	4,57%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	5	2,54%
GRAND-EST	9	7,61%
HAUTS DE France	6	9,14%
ILE DE FRANCE	5	13,20%
NORMANDIE	5	4,06%
NOUVELLE AQUITAINE	18	17,26%
OCCITANIE	15	16,24%
PAYS-DE-LA-LOIRE	9	8,12%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	5	6,60%
Total :	99	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	632
Intitulé produit :	Emmental
Montant du lot FSE+ HT :	1 193 594,657 €
Code produit :	632
Association bénéficiaire :	Secours Populaire Français

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	14	7,57%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	5	1,59%
BRETAGNE	5	4,78%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	8	3,59%
CORSE	2	0,40%
GRAND-EST	11	9,16%
HAUTS DE France	9	23,90%
ILE DE FRANCE	8	9,96%
NORMANDIE	5	3,59%
NOUVELLE AQUITAINE	14	9,96%
OCCITANIE	18	16,73%
PAYS-DE-LA-LOIRE	6	3,98%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	6	4,78%
Total :	111	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	633
Intitulé produit :	Filets de lieu noir surgelés
Montant du lot FSE+ HT :	1 658 247,186 €
Code produit :	633
Association bénéficiaire :	Secours Populaire Français

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	15	9,27%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	9	5,30%
BRETAGNE	5	4,64%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	8	9,93%
CORSE	2	0,66%
GRAND-EST	9	7,95%
HAUTS DE France	5	1,32%
ILE DE FRANCE	8	21,19%
NORMANDIE	5	2,65%
NOUVELLE AQUITAINE	15	9,27%
OCCITANIE	15	14,24%
PAYS-DE-LA-LOIRE	9	4,97%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	9	8,61%
Total :	114	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

Numéro de lot FSE+ :	634
Intitulé produit :	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG
Montant du lot FSE+ HT :	1 290 155,280 €
Code produit :	634
Association bénéficiaire :	Secours Populaire Français

Région	Nb de lieux de livraisons	% du montant du lot HT*
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b+c
AUVERGNE-RHONE ALPES	15	8,91%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	5	3,10%
BRETAGNE	5	7,75%
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	8	3,49%
CORSE	2	0,39%
GRAND-EST	8	4,26%
HAUTS DE France	8	20,16%
ILE DE FRANCE	6	5,43%
NORMANDIE	5	3,49%
NOUVELLE AQUITAINE	21	16,67%
OCCITANIE	15	15,89%
PAYS-DE-LA-LOIRE	9	4,26%
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	6	6,20%
Total :	113	100,00%

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales