

MARCHE PUBLIC CAHIER DES CLAUSES 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 service

Réalisation d'analyses physico-chimiques et sanitaires sur des denrées alimentaires

**Etabli 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**

Accord cadre à bons de commande

Consultation selon la procédure d'appel d'offres ouvert en application de l'article L2124.2
du code de la commande publique

Date limite de remise des plis : **30 mars 2026 avant 12h00**

SOMMAIRE

CONTEXTE.....	4
PARTIE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES.....	5
ARTICLE 1: OBJET DE L'ACCORD CADRE	5
ARTICLE 2 : PROCEDURE DE PASSATION DU MARCHE ET TECHNIQUE D'ACHAT	5
ARTICLE 2.1 CHOIX DE LA PROCEDURE DE PASSATION.....	5
ARTICLE 2.2 ALLOTISSEMENT.....	5
ARTICLE 2.3 FORME DE L'ACCORD CADRE.....	13
ARTICLE 3 : PARTIES CONTRACTANTES ET OBLIGATIONS DES PARTIES	14
ARTICLE 3.1 PRESENTATION DES PARTIES CONTRACTANTES.....	14
ARTICLE 3.2 RELATIONS CONTRACTUELLES ENTRE LE POUVOIR ADJUDICATEUR ET LE TITULAIRE DE L'ACCORD CADRE	14
Article 3.2.1 Obligations du Pouvoir adjudicateur.....	15
Article 3.2.2 Obligations du Titulaire.....	15
Article 3.2.3 Co-traitance	16
Article 3.2.4 Sous-traitance	16
ARTICLE 4 : PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES OU MODIFICATIVES	16
ARTICLE 5 : DOCUMENTS CONTRACTUELS.....	16
ARTICLE 6 : DUREE DU MARCHE ET DELAI DE MISE EN ŒUVRE DE LA PRESTATION.....	16
ARTICLE 7 : PRIX	17
ARTICLE 7.1 FORME DU PRIX.....	17
ARTICLE 7.2 REVISION DU PRIX.....	17
ARTICLE 7.3 CONTENU DU PRIX	17
ARTICLE 8 : CONFIDENTIALITE.....	18
ARTICLE 9 : RESPONSABILITE ET ASSURANCES	18
ARTICLE 10 – MODALITES D'EXECUTION DE L'ACCORD CADRE.....	19
ARTICLE 10.1 RESPECT DE LA REGLEMENTATION	19
ARTICLE 10.2 EMISSION DES BONS DE COMMANDE.....	19
ARTICLE 10.3 CONTENU DES BONS DE COMMANDE	19
ARTICLE 11 – RECEPTION DES PRELEVEMENTS ET SUIVI DES ANALYSES.....	20
ARTICLE 11.1 RECEPTION DES PRELEVEMENTS	20
ARTICLE 11.2 MODALITE D'ENVOI DE L'ETAT DES RECEPTIONS	21
ARTICLE 11.3 SUIVI DES ANALYSES.....	21
ARTICLE 12 – DELAIS ET CONDITIONS D'ENVOI DES RESULTATS.....	21
ARTICLE 12.1 DELAIS D'ENVOI.....	21
ARTICLE 12.2 LIEUX D'ENVOI DES RESULTATS	21
ARTICLE 12.3 CONDITIONS D'ENVOI DES RESULTATS	21
ARTICLE 13 : EXECUTION FINANCIERE DE L'ACCORD-CADRE	22

ARTICLE 13.1 AVANCE.....	22
ARTICLE 13.2 PRINCIPE DE REGLEMENT TRIMESTRIEL A «SERVICE FAIT»	23
ARTICLE 13.3 FACTURATION DU TITULAIRE	23
ARTICLE 13.4 PAIEMENT DIRECT DES SOUS-TRAITANTS.....	24
ARTICLE 13.5 DELAIS DE PAIEMENT ET INTERETS MORATOIRES	24
ARTICLE 14 : GARANTIE	25
ARTICLE 15 : PENALITES.....	25
ARTICLE 15.1 PENALITES POUR RETARD DE FOURNITURE DES ANALYSES	25
ARTICLE 15.2 PENALITES EN CAS DE MANQUEMENTS DANS LA REMISE DE DEMANDE D'AGREMENT ET D'ACCEPTATION DES CONDITIONS DE PAIEMENT D'UN SOUS-TRAITANT	25
ARTICLE 15.3 PENALITE POUR NON-RESPECT DE LA PROCEDURE A RECEPTION, CONSERVATION OU MANIPULATION DES PRELEVEMENTS (ENTRAINANT LA NON-REALISATION DES ANALYSES COMMANDEES) OU ECHANTILLONS INEXPLOITABLES NON JUSTIFIES	26
ARTICLE 16 : EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES.....	26
ARTICLE 17 : RESILIATION.....	26
ARTICLE 17.1 RESILIATION POUR MOTIFS D'INTERET GENERAL.....	26
ARTICLE 17.2 RESILIATION POUR EVENEMENTS EXTERIEURS AU MARCHE.....	26
ARTICLE 17.3 RESILIATION POUR EVENEMENTS LIES AU MARCHE.....	27
ARTICLE 17.4 RESILIATION POUR FAUTE DU TITULAIRE.....	27
ARTICLE 17.5 DECOMPTE DE RESILIATION.....	28
ARTICLE 18 : CLAUSES DE REEXAMEN.....	28
ARTICLE 19 : CESSION OU NANTISSEMENT DE CREANCES.....	29
ARTICLE 20 : CESSION DE L'ACCORD-CADRE.....	29
ARTICLE 21 : REGLEMENT DES LITIGES	29
PARTIE 2 : CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES.....	30
ARTICLE 22 : DESCRIPTION.....	30
ARTICLE 23 : ECHANTILLONS A ANALYSER.....	38
ARTICLE 23.1 METHODE D'ANALYSES.....	38
ARTICLE 23.2 CONSTITUTION DES ECHANTILLONS	38
ARTICLE 23.3 PROCEDURE D'ENVOI.....	38
ARTICLE 23.4 EMBALLAGE ET TRANSPORT DES ECHANTILLONS.....	39
ARTICLE 23.5 LIEU D'EXECUTION.....	39
ANNEXE 1 : PROCÉDURE DE RETOUR DES BOITES ISOTHERMES.....	40
ANNEXE 2: DESCRIPTION DES METHODES D'ANALYSE	41
ANNEXE 3 : TABLEAU DE SUIVI DES ECHANTILLONS.....	50
ANNEXE 4 : BON DE COMMANDE	51

CONTEXTE

L'unité « Certificat, Aide Alimentaire et Meunerie » de FranceAgriMer est responsable de l'achat de denrées alimentaires qui sont livrées à des associations caritatives chargées de leur distribution auprès des personnes les plus démunies dans le cadre des crédits du Fonds social européen (FSE +). L'achat de denrées alimentaires s'effectue par le biais de marchés publics définissant pour chaque lot de denrées, le référentiel produit à respecter. Les produits alimentaires achetés sont divers. A titre indicatif, FranceAgriMer achète annuellement une trentaine de produits alimentaires différents à destination des associations caritatives. Il s'agit de produits surgelés, frais, sec (tels que des conserves, du café, etc.).

Deux schémas de marchés d'achat de denrées coexistent :

- Les marchés d'achat de denrées pour lesquels les livraisons sont effectuées directement dans les différents entrepôts des associations caritatives. Les prélèvements d'échantillons pour analyses sont effectués au sein des différents lieux et expédiés pour analyse par les contrôleurs de FranceAgriMer.
- Les marchés d'achat de denrées pour lesquels les livraisons à destination des associations caritatives transitent par un prestataire unique en charge de réceptionner, stocker et transporter les denrées aux associations caritatives. Les prélèvements d'échantillon pour analyses sont effectués et expédiés par le personnel du prestataire logistique de FranceAgriMer.

A ce titre, FranceAgriMer est chargé de définir les modalités de sélection des lots de produits alimentaires qui feront l'objet d'une mise à contrôle par la réalisation d'analyses des produits finis livrés. Cette sélection est effectuée annuellement par la méthode de l'analyse de risques (AR). Différents facteurs de risque sont identifiés. Ces facteurs de risque permettent, in fine, d'attribuer à chaque lot de produits alimentaires une note de risque globale.

A cette note de risque globale correspond un plan de contrôle se traduisant par la réalisation de différents types de contrôles permettant de s'assurer de la conformité des lots livrés, **dont les contrôles par analyses des produits finis livrés, objet du présent marché.**

Tous les lots du marché d'achats de denrées font l'objet d'analyses. Le nombre d'échantillons à analyser pour chaque lot dépend du niveau de risque global calculé par FranceAgriMer pour le lot.

Les analyses à réaliser portent sur les caractéristiques nutritionnelles, physico-chimiques et sur la composition des produits prévues au référentiel produit du marché d'achats de denrées mais également sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits livrés.

L'objectif est de s'assurer de la conformité des produits livrés aux caractéristiques définies par les documents de marché et par la réglementation.

PARTIE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

ARTICLE 1 : OBJET DE L'ACCORD CADRE

L'accord cadre a pour objet de confier à un laboratoire la réalisation d'analyses, le cas échéant avec interprétation, sur les denrées alimentaires distribuées dans le cadre du Fonds social européen (FSE +) afin de s'assurer que les produits achetés par FranceAgriMer et livrés aux associations caritatives correspondent aux caractéristiques définies dans les documents de marché et à la réglementation.

Les analyses à réaliser portent sur les caractéristiques nutritionnelles, physicochimiques et sur la composition des produits prévues au référentiel produit du marché d'achats de denrées mais également sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits livrés.

ARTICLE 2 : PROCEDURE DE PASSATION DU MARCHE ET TECHNIQUE D'ACHAT

Article 2.1 Choix de la procédure de passation

Le marché est passé selon la procédure formalisée de l'appel d'offres prévue par les articles L2124-1, L2124-2, R2124-1, R2124-2-1° du code de la commande publique.

Article 2.2 Allotissement

Conformément aux articles L2113-10 et R2113-1-2° du code de la commande publique, le présent marché n'est pas alloté. Les analyses à réaliser sont regroupées par famille de matrices alimentaires du programme FSE+. Ce nouveau format permet d'éviter une complexité administrative excessive, liée à la multiplication des bons de commande, des modalités de suivi chronophages, ainsi qu'à la dispersion des envois de prélèvements (produits ambiants, frais et surgelés) vers plusieurs Titulaires. L'allotissement générerait en outre un surcoût significatif résultant de la démultiplication des frais liés aux prélèvements pour chaque Titulaire.

Le présent accord-cadre permet la réalisation des analyses suivantes :

	Matrices alimentaires	Critères d'analyse
	<u>Produits laitiers</u> : Beurre doux congelé Emmental Lait demi écrémé stérilisé UHT	Taux de matières grasses sur corps gras
		Taux de sel

	Taux de protéines
	Taux de lipides totaux
	Masse volumique
	Profil d'acides gras (avec interprétation)
	Taux de matières sèches non grasses laitières
	Taux de matières grasses / extrait sec
	Taux de matière sèche produits laitiers
	Taux d'eau
	Poids net total
	Volume
	Présence d'arsenic total
	Présence de plomb
	Taux de dioxines "somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)" et "somme des dioxines et PCB de type dioxines (OMS- PCDD/F-PCB-TEQ)" et "somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6)"
<u>Viandes surgelées :</u> Cuisses déjointées, filets surgelés de poulet certifié (CCP) Escalopes de poulet surgelées Côtes de porc échine surgelées Steak hachés surgelés de bœuf 15% MG	Taux de protéines
	Taux de lipides totaux
	Type de viande
	Viande saumurée
	Rapport humidité/protéines
	Rapport collagène/protéines
	Poids net total

	Présence de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)
	Présence de plomb
	Présence de cadmium
	Taux de dioxines "somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)" et "somme des dioxines et PCB de type dioxines (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)" et "somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6)"
<u>Poissons surgelés :</u> Filets de lieu noir surgelés	Présence de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)
	Présence de mercure
	Présence d'ABVT (azote basique volatil total)
	Taux de protéines
	Taux de lipides totaux
	Examen organoleptique (odeur, couleur, texture)
	Quantité et contrôle du poisson (sans peau, arête, tête et nageoire)
	Espèce de poisson
	Rapport humidité/protéines
	Présence de polyphosphates
	Taux de sciure
	Poids net total
<u>Légumes en conserve :</u> Flageolets verts extra fins Haricots verts très fins Petits pois fins et carottes Petits pois fins et carottes à l'étuvée	Défauts des haricots
	Largeur des haricots
	diamètre des carottes
	Présence de sulfites
	Taux de remplissage (poids net égoutté / capacité de la boîte)

	Taux de sel
	Présence de nickel
	Taux de sucres dans le liquide de couverture
	Poids net égoutté
<u>Produits du petit-déjeuner :</u> Café moulu (100% arabica) Chocolat en poudre Céréales type pétales au chocolat Pétales de maïs glacés au sucre Confiture extra (fraise, abricot, ...)	Taux de glucides assimilables
	Taux de sucres
	Taux de lipides totaux
	Taux de lipides saturés
	Taux d'eau
	Poids net total
	Teneur en matière sèche soluble (BRIX)
	Taux d'arabica et Robusta
	Taux d'acrylamide
	Présence de nickel
	Présence de plomb
	Présence de cadmium
Sucre en poudre	Présence de plomb

	Présence d'arsenic total
	Polarisation du sucre
	Présence de sulfites
	Poids net total
Farine de blé type 55	Taux de protéines
	Taux d'eau
	Taux de cendres
	Acidité grasse
	Taux de deoxynivalenol
	Présence de nickel
	Poids net total
Huile de tournesol	Indice d'iode
	Indice de réfraction à 40°C
	Densité
	Profil d'acides gras (avec interprétation)
	Taux d'huiles minérales
	Volume
	Taux de dioxines "somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)" et "somme des dioxines et PCB de type dioxines (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)" et "somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6)"
<u>Féculents :</u> Riz long étuvé Graine de couscous calibre moyen Pâtes (au blé dur) Purée de pommes de terre en flocons déshydratés	Taux d'eau
	Taille du grain
	Taux de cendres
	Taux de matières azotées
	Acidité grasse
	Matières étrangères végétales
	Poids net total

	Taux de sel
	Présence de sulfites
	Taux d'ochratoxine A
	Taux d'aflatoxines totales
	Taux de deoxynivalenol
	Présence d'arsenic total
	Présence de cadmium
	Présence de nickel
<u>Accompagnements en conserve :</u> Betteraves assaisonnées en dés Maïs doux en grains sous vide Champignons 1er choix au naturel Mélange de légumes cuisinés pour couscous Tomates entières pelées	Grains tachés
	Grains arrachés
	Grains éclatés et peaux vides
	Matières étrangères végétales
	Matières étrangères minérales (graviers, sables, ...)
	Défaut des tomates (tenue, présence de peaux)
	Défauts des champignons (cassés et morceaux et longueur du pied)
	Présence de nickel
	Présence de plomb
	Présence de cadmium
	Taux de glucides assimilables
	Taux de sucres

	Taux de sel
	Taux de lipides totaux
	Présence de sulfites
	Poids net total
	Poids net égoutté
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / capacité de la boîte)
<u>Légumineuses en conserve :</u> Lentilles cuisinées Pois chiche Haricots (rouges, blancs)	Présence de nickel
	Graines de couleur différentes
	Graines parasitées
	Matières étrangères minérales (graviers, sables, ...)
	Graines défectueuses
	Matières étrangères végétales
	Présence de sulfites
	Longueur des haricots
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / poids net total)
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / capacité de la boîte)
	Taux de protéines
	Taux de lipides totaux
	Taux de sel
<u>Plats préparés :</u> Poulet basquaise et son riz Poulet curry et son riz Hachis parmentier Raviolis bolognaise Raviolis de volaille Ratatouille	Poids net égoutté
	Poids net total
	Taux de protéines
	Taux de lipides totaux
	Taux de sel

	Type de viande
	Présence de sulfites
	Taux de remplissage (poids net égoutté / poids net total)
	Rapport collagène/protéines
	Taux de glucides assimilables
	Parties dures ou tachées
	Matières étrangères végétales
	Poids net total
<u>Conserve de poisson :</u> Sardines à l'huile de tournesol Filets de maquereaux à la tomate ou à la moutarde Thon entier au naturel (listao) ou à l'huile de tournesol	Taux de protéines
	Taux de sel
	Taux d'histamine
	Espèce de poisson
	Quantité de miettes
	Poids net total
	Poids net égoutté
	Liquide de couverture: profil d'acides gras avec interprétation
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / poids net total)
	Présence de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)
	Présence d'arsenic total
	Présence de mercure
	Présence de cadmium
Velouté, Soupe, Mouliné	Taux de sel

	<u>Desserts :</u> Purée de pommes, bananes sans sucres ajoutés Crème dessert chocolat, vanille Poires (demi-fruits) préservés Oreillons pêches préservés	Volume
		Taux de glucides assimilables
		Taux de sucres
		Taux de protéines
		Taux de lipides totaux
		Poids net total
		Présence de sulfites
		Taux de remplissage (Poids net égoutté / capacité de la boîte)
		Poids net égoutté
		Défauts des fruits (unités altérées, unités endommagées, matières étrangères végétales)
		Présence de cadmium
		Présence de plomb

Le descriptif technique figure à ci-après à l'article 22 du présent document.

Article 2.3 Forme de l'accord cadre

Le marché est conclu sous forme d'un accord-cadre au sens de l'article L 2125-1-1° du Code de la Commande publique ; il est conclu avec un seul opérateur économique et s'exécute au fur et à mesure de l'émission de bons de commandes en application des articles R 2162-13 et R 2162-14 du Code de la Commande publique.

Sans montant minimum, le marché comporte un montant maximum de commande par période du marché.

Maximum HT de l'accord-cadre 3 ans (période ferme)	Maximum HT de l'accord-cadre 1 an (période reconductible)
736 900,00 €	245 700,00 €

ARTICLE 3 : PARTIES CONTRACTANTES ET OBLIGATIONS DES PARTIES

Article 3.1 Présentation des parties contractantes

Les parties contractantes du présent accord-cadre sont les suivantes :

Le Pouvoir adjudicateur :

FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, dont le siège est situé à 12, rue Henri Rol-Tanguy à Montreuil (93) représenté par son Directeur général, Monsieur Martin GUTTON et tout délégataire de droit.

FranceAgriMer est un Etablissement public de l'Etat chargé, entre autres, de mettre en œuvre en France le volet « achat de denrées » du programme opérationnel national, dont la Direction générale de la cohésion sociale (DGCS) rattachée au ministère des solidarités et de la santé est l'autorité de gestion, dans le cadre du règlement (UE) n°2021/1057 du Parlement européen et du conseil du 24 juin 2021 relatif au FSE+.

Dès notification de l'accord-cadre, une ou plusieurs personnes physiques habilitées à représenter FranceAgriMer auprès du Pouvoir adjudicateur pour les besoins de l'exécution de l'accord-cadre seront nommément désignées. D'autres personnes physiques peuvent être habilitées par FranceAgriMer en cours d'exécution de l'accord cadre.

Le Titulaire :

Le Titulaire, désigné dans le présent document sous ce terme ou sous celui de laboratoire, conclut l'accord-cadre avec le Pouvoir adjudicateur.

Dès la notification, le Titulaire désigne nommément une ou plusieurs personnes physiques habilitées à la représenter auprès du Pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l'exécution de l'accord-cadre. D'autres personnes physiques peuvent être habilitées par le Titulaire en cours d'exécution de l'accord-cadre. Ce ou ces représentants sont réputés disposer des pouvoirs suffisants pour prendre, dès notification de leur nom au Pouvoir adjudicateur dans les délais requis ou impartis par l'accord-cadre, les décisions nécessaires engageant le Titulaire.

Le Titulaire est tenu de notifier sans délai au Pouvoir adjudicateur les modifications survenant au cours de l'exécution de l'accord-cadre et qui se rapportent :

- aux personnes ayant le pouvoir de l'engager ;
- à la forme juridique sous laquelle il exerce son activité ;
- à sa raison sociale ou à sa dénomination ;
- à son adresse ou à son siège social ;
- et de façon générale, à toutes les modifications importantes de fonctionnement de l'entreprise pouvant influencer sur le déroulement de l'accord-cadre.

Article 3.2 Relations contractuelles entre le Pouvoir adjudicateur et le Titulaire de l'accord cadre

La « notification » est l'action consistant à porter une observation, une information ou une décision à la connaissance de la ou des parties contractantes.

Toute notification est portée à la connaissance des parties contractantes par tous moyens (y compris dématérialisé). En tout état de cause, le moyen utilisé doit permettre de déterminer de façon certaine la date et l'heure de réception de la notification.

L'accord cadre est conclu à compter de sa date de notification au Titulaire via la plateforme PLACE.

Article 3.2.1 Obligations du Pouvoir adjudicateur

Le Pouvoir adjudicateur s'engage à communiquer au Titulaire les informations dont il dispose et qui lui sont utiles pour la bonne exécution de l'accord-cadre.

Article 3.2.2 Obligations du Titulaire

Le Titulaire doit justifier tout au long de l'exécution de l'accord cadre de l'accréditation délivrée par le Comité français d'accréditation (COFRAC) selon la norme NF EN ISO 17025 ou équivalent pour pays tiers.

Le Titulaire s'engage à réaliser, dans les règles de l'art qui leur sont propres, les prestations décrites dans le présent cahier des clauses particulières. En l'espèce, le Titulaire s'engage notamment :

- à exécuter avec la diligence et le niveau de compétence professionnelle requis les prestations de l'accord-cadre et à consacrer les moyens nécessaires à sa bonne exécution dans les délais fixés.
- à informer sans délai le Pouvoir adjudicateur de tout retard ou de toute difficulté rencontrée dans l'exécution de l'accord-cadre.
- à veiller à ce que les prestations qu'il effectue respectent les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement, de sécurité et de santé des personnes, et de préservation du voisinage.
- à effectuer le contrôle du travail de son personnel et assurer l'ensemble des obligations qui lui incombe en sa qualité d'employeur. Le personnel du Titulaire reste sous son autorité hiérarchique et sous son entière responsabilité.
- à respecter les lois et règlements relatifs à la protection de la main d'œuvre et aux conditions de travail ainsi que les dispositions des huit conventions fondamentales de l'Organisation Internationale du Travail ratifiées par la France.

Par ailleurs, si dans le cadre du dispositif d'alerte prévu par l'article L.8222-6 du code du travail, un agent de contrôle informe le Pouvoir adjudicateur de la situation irrégulière du Titulaire au regard des formalités des articles L.8221-3 et L.8221-5 du code du travail, celui-ci enjoint le Titulaire de faire cesser la situation. Le Titulaire dispose d'un délai de 2 mois à compter de la mise en demeure pour apporter la preuve qu'il a régularisé sa situation. A défaut, l'accord-cadre peut-être résilié aux frais et risques du Titulaire sans que celui-ci puisse prétendre à des indemnités.

Le Titulaire établit hors de France devra remettre avant le début de chaque détachement d'un ou de plusieurs salariés si tel est son cas les documents prévus à l'article R1263-12 du code du travail.

Article 3.2.3 Co-traitance

Les règles relatives à la co-traitance sont fixées par les articles R2142-19 à R2142-27 du code de la commande publique.

Article 3.2.4 Sous-traitance

Le Titulaire de l'accord-cadre peut sous-traiter une partie des prestations qui lui sont confiées qu'à condition d'avoir obtenu du Pouvoir adjudicateur l'acceptation de chaque sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement selon les dispositions des articles L2193-1 à L2193-12 et R2193-1 au R2193-16 du code de la commande publique.

Le sous-traitant doit analyser l'ensemble des analyses regroupées par famille de matrices alimentaires. Le Titulaire ne peut en aucun cas sous-traiter qu'un critère d'analyse ou la totalité des prestations de l'accord-cadre.

Le Titulaire demeure personnellement responsable de l'exécution de toutes les obligations du sous-traitant..

ARTICLE 4 : PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES OU MODIFICATIVES

Le Titulaire ne doit apporter aucune modification aux spécifications techniques sans autorisation préalable de l'acheteur.

Lorsque l'accord-cadre n'a pas prévu de prix pour les prestations supplémentaires ou modificatives demandées par l'acheteur au Titulaire, un avenant devr être rédigé.

ARTICLE 5 : DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les documents contractuels de l'accord-cadre sont les suivants par ordre de priorité (décroissant) :

1. l'acte d'engagement complété et signé des deux parties;
2. Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU)
3. le présent cahier des clauses particulières (partie administrative et partie technique), ses annexes 1 à 5 ;
4. les actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants, postérieurs à la notification de l'accord-cadre ;
5. l'onglet « critères et méthodes d'analyses » du mémoire technique du Titulaire à l'appui de son offre.

Seules les pièces détenues par le Pouvoir adjudicateur font foi.

ARTICLE 6 : DUREE DU MARCHE ET DELAI DE MISE EN ŒUVRE DE LA PRESTATION

Le marché prend effet à sa notification pour une durée de 3 ans ferme. Le marché est reconductible tacitement pour une durée d'un an.

Les bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre et peuvent s'exécuter jusqu'à 2 mois après la fin de l'accord cadre.

A titre d'information, le début d'exécution du présent marché est prévu pour juin 2026 et le titulaire devra être opérationnel à cette date.

En cas de non reconduction, à la seule initiative du pouvoir adjudicateur, ce dernier préviendra le titulaire au plus tard 2 mois avant la fin de l'échéance de la période en cours.

Prestations similaires

En application de l'article R. 2122-7 du code de la commande publique, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de passer un marché sans publicité ni mise en concurrence préalables ayant pour objet la réalisation de prestations similaires à celles qui ont été confiées au titulaire. La durée pendant laquelle les nouveaux marchés peuvent être conclus ne peut dépasser trois ans à compter de la notification du marché initial.

ARTICLE 7 : PRIX

Article 7.1 Forme du prix

Le prix de l'accord-cadre est en euro ; il est fixé dans le bordereau des prix (BPU) **Le prix est unitaire, ferme et révisable**, conformément à l'article R. 2112-13 du Code de la commande publique.

Article 7.2 Révision du prix

Les prix sont fermes la première année. Les prix pourront ensuite être révisés chaque année à la date d'anniversaire de notification de l'accord-cadre, suivant la formule ci-après :

$$P = P0 \times S1/S0$$

P = Prix révisé

P0= Prix initial fixé dans l'offre du Titulaire

S1 = Dernier indice définitif connu au moment du calcul de la révision des prix

S0 = Dernier indice définitif connu au moment de la date limite de remise de l'offre.

Indice d'évolution du coût de la main d'œuvre publié par la Fédération Syntec : <https://www.syntec.fr/indicateurs/indice-syntec/>

Article 7.3 Contenu du prix

Les prix de l'accord-cadre comprennent toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations.

Ils comprennent l'ensemble des sujétions et frais nécessaires à leur réalisation dans les délais et les conditions fixées par l'accord-cadre, les marges pour risque et les marges bénéficiaires, le transport....

Les prix de l'accord-cadre portés figurent dans le BPU

Le taux de TVA en vigueur sera appliqué aux prix HT figurant au bordereau des prix unitaires.

Pour le Titulaire établi hors France, le montant de la TVA étant auto liquidé par le Pouvoir adjudicateur au taux en vigueur en France, c'est le montant HT de la prestation qui est versé au Titulaire.

ARTICLE 8 : CONFIDENTIALITE

Le Titulaire et le Pouvoir Adjudicateur qui, à l'occasion de l'exécution de l'accord-cadre, ont connaissance d'informations ou reçoivent communication de documents ou d'éléments de toute nature, présentant un caractère confidentiel, sont tenus de prendre toutes mesures nécessaires, afin d'éviter que ces informations, documents ou éléments ne soient divulgués à un tiers qui n'a pas à en connaître. Une partie ne peut demander la confidentialité d'informations, de documents ou d'éléments qu'elle a elle-même rendus publics.

Tous les éléments et informations relatifs à la réalisation des analyses, notamment les produits et la nature des résultats, présentent un caractère confidentiel.

Une information confidentielle désigne toute information de quelque nature (y inclus la méthodologie, la documentation, les informations, le savoir-faire, les échantillons réceptionnés ou les résultats d'analyse), sous quelque forme que ce soit (y inclus sous forme orale, écrite, magnétique ou électronique), sur tout support dont le Pouvoir Adjudicateur est propriétaire ou titulaire, et qui est communiquée au Titulaire, ou obtenue de toute autre façon par ce dernier dans le cadre de ses relations avec le Pouvoir Adjudicateur. Le Titulaire et son personnel, et le cas échéant ses sous-traitants, ne peuvent l'utiliser que pour l'accomplissement des prestations prévues à l'accord-cadre.

Ne sont pas couverts par cette obligation de confidentialité les informations, documents ou éléments :

- Qui étaient dans le domaine public au moment de leur divulgation ou que le Pouvoir Adjudicateur aurait lui-même rendus publics pendant l'exécution de l'accord-cadre ;
- Qui ont été communiqués au Titulaire par un tiers ayant légalement le droit de diffuser ces informations, documents ou éléments, comme le prouvent des documents existant antérieurement à leur divulgation.

Le Titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité et des mesures de sécurité qui s'imposent à lui pour l'exécution de l'accord-cadre. Il doit s'assurer du respect de ces obligations par ses sous-traitants.

ARTICLE 9 : RESPONSABILITE ET ASSURANCES

Le Titulaire doit contracter les assurances permettant de garantir sa responsabilité à l'égard du Pouvoir Adjudicateur et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

En l'espèce, il doit justifier, préalablement à la notification de l'accord-cadre qu'il est Titulaire de ces contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

À tout moment durant l'exécution de l'accord-cadre, le Titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du Pouvoir Adjudicateur et dans un délai de quinze jours calendaires à compter de la notification de la demande.

La marchandise est sous la responsabilité du Titulaire dès réception des échantillons de produits transmis pour analyse et jusqu'à réception par FranceAgriMer des rapports d'analyses.

ARTICLE 10 – MODALITES D'EXECUTION DE L'ACCORD CADRE

Article 10.1 Respect de la réglementation

Le Titulaire doit justifier tout au long de l'exécution de l'accord cadre de l'accréditation délivrée par le Comité français d'accréditation (COFRAC) selon la norme NF EN ISO 17025 ou équivalent pour pays tiers.

Les échanges entre FAM et le Titulaire, les rapports d'analyses et les factures envoyés doivent être rédigés en français.

Article 10.2 Emission des bons de commande

L'exécution par le Titulaire des prestations décrites dans le présent accord-cadre est déclenchée par l'émission de bon(s) de commande (**annexe 4 du présent document**) émis par le Pouvoir adjudicateur lors de la procédure d'envoi des échantillons à analyser telle qu'elle est décrite ci-après à l'article 23 des clauses techniques particulières.

Les bons de commandes ont pour fonction de préciser les prestations d'analyse de denrées alimentaires, décrites dans l'accord-cadre, dont l'exécution est demandée et d'en déterminer la quantité. Les bons de commande ne sauraient avoir pour objet ou pour effet de modifier le contenu de l'accord-cadre.

Les bons de commande et les échantillons à analyser pourront être adressés au Titulaire dès la date de notification de l'accord-cadre, jusqu'au dernier jour de la durée de cet accord-cadre. Aucun bon de commande et échantillon à analyser ne pourront être envoyés une fois l'accord-cadre expiré.

Toutefois tout bon de commande émis devra être poursuivi jusqu'à son terme, sa durée maximale d'exécution ne pouvant se prolonger au-delà de 2 mois après la date de fin de validité de l'accord-cadre.

Article 10.3 Contenu des bons de commande

Tout bon de commande comporte à minima les informations suivantes :

- la référence de l'accord-cadre concerné ;
- la date et la référence du bon de commande ;
- le numéro d'engagement juridique à faire figurer par le Titulaire sur sa facture ;
- le nom et l'adresse du Titulaire ;
- le numéro et la désignation de l'échantillon à analyser ainsi que la méthode à utiliser ;
- le nombre d'analyses à effectuer ;
- le délai de réception des résultats d'analyses (pour les produits frais-surgelés) ;
- le montant total HT et TTC de la commande.

Le modèle du bon de commande est en **annexe 4** du présent document.

Lorsque le Titulaire estime que les prescriptions d'un bon de commande qui lui est notifié appellent des observations de sa part, il doit les notifier au Pouvoir adjudicateur dans un délai 5 jours ouvrés à compter de la date de notification du bon de commande, sous peine de forclusion.

ARTICLE 11 – RECEPTION DES PRELEVEMENTS ET SUIVI DES ANALYSES

Article 11.1 Réception des prélèvements

Les contrôles par analyses nécessitent, au préalable, un prélèvement d'échantillons envoyés ensuite au laboratoire chargé des analyses. Ce prélèvement est réalisé soit par des contrôleurs de FranceAgriMer, soit par le personnel du Logisticien (titulaire du marché « Transport et logistique ») sur demande de FranceAgriMer (choix des prélèvements par analyse de risques).

Les prélèvements sont effectués et expédiés tout au long de la durée d'exécution des marchés d'achat de denrées conclus par FranceAgriMer.

A chaque réception d'échantillons, ces derniers ne doivent pas être mis en analyse. Le Pouvoir Adjudicateur transmet un tableau de suivi d'échantillons que le Titulaire doit remplir avec les éléments de traçabilité de chaque échantillon reçu. Ce tableau de suivi sert d'accusé de réception des échantillons. Le laboratoire doit compléter le tableau de suivi et le retourner au service qualité sous 1 semaine. Après envoi du tableau complété au Pouvoir Adjudicateur, les échantillons peuvent ensuite être mis en analyse.

Le tableau de suivi des échantillons est présenté en **annexe 3** du présent document. Un tableau sera envoyé pour chaque marché de denrées, soit 4 tableaux à remplir (ambient, frais-surgelé, lait, légumes).

Dans le cas d'échantillons inexploitable, il est obligatoire de justifier ce constat avec une prise de photo et de préciser le(s) lot(s) de fabrication et le nombre d'UVC concernées. FranceAgriMer doit en être avisé le jour de la réception de l'échantillon afin qu'un nouvel échantillon puisse être, le cas échéant, constitué et envoyé au laboratoire. Sans ces preuves et/ou sans délai respecté, FAM s'autorise à appliquer les pénalités prévues à l'article 15.3.

Si le Titulaire avance ne pas avoir réceptionné l'échantillon alors que FAM possède le justificatif d'envoi et la preuve de réception du colis et des autres échantillons envoyés dans ce même colis, FAM s'autorise à appliquer les pénalités prévues à l'article 15.3.

Le laboratoire doit prendre toutes les dispositions garantissant la bonne conservation des prélèvements réceptionnés et réalisation des analyses. En cas de non-conformité liée à la réception, à la conservation ou la manipulation des échantillons, le Titulaire du présent accord-cadre s'expose aux pénalités prévues à l'article 15.3.

En cas de recours à la sous-traitance, l'ensemble des échanges (tableau de suivi, échantillon inexploitable, ...) est réalisé exclusivement entre FranceAgriMer et le Titulaire. Le Titulaire prend en charge les échanges avec le(s) sous-traitant(s).

Article 11.2 Modalité d'envoi de l'état des réceptions

Le tableau des réceptions des échantillons est transmis sous 1 semaine au Pouvoir adjudicateur par courriel à l'adresse suivante : qualiteplusdemunis@franceagrimer.fr.

Article 11.3 Suivi des analyses

Le Titulaire et/ou le sous-traitant s'engage à exécuter les analyses et interprétations commandées par le Pouvoir adjudicateur. Chaque analyse doit faire l'objet d'un suivi de la part du Titulaire. Celui-ci doit être en mesure, à tout moment, de renseigner le Pouvoir adjudicateur sur le suivi des analyses.

ARTICLE 12 – DELAIS ET CONDITIONS D'ENVOI DES RESULTATS

Article 12.1 Délais d'envoi

Les délais d'envoi des résultats d'analyse et des interprétations sont fixés au maximum à deux mois à compter :

- de la date de réception des tableaux de suivi des échantillons ambiants, de lait et de légumes complétés.
- de la date de notification du bon de commande au Titulaire pour les échantillons frais et surgelés.

La prolongation de ces délais n'est possible que lorsque le Titulaire est dans l'impossibilité de les respecter du fait du Pouvoir adjudicateur ou du fait d'un événement ayant le caractère de force majeure. Pour bénéficier de cette prolongation, le Titulaire signale au Pouvoir adjudicateur les causes faisant obstacle à l'exécution de l'accord-cadre dans le délai contractuel maximum de deux mois. Il indique par la même demande, la durée de la prolongation demandée.

En cas de dépassement, du fait du Titulaire, du délai fixé ou du délai reporté après accord du Pouvoir adjudicateur, des pénalités de retard peuvent être appliquées par le Pouvoir adjudicateur selon les modalités prévues à l'article 15.1 du présent CCP.

Article 12.2 Lieux d'envoi des résultats

Les bulletins des résultats d'analyses et interprétations doivent être envoyés par courriel à l'adresse suivante « qualiteplusdemunis@franceagrimer.fr » séparés par marché de denrées (exemple : mail contenant que des rapports d'analyses du marché frais-surgelés), ou être mis à disposition sur une plateforme en ligne (mise à disposition à ses frais par le Titulaire). Dans le cas d'une mise à disposition par le biais d'une plateforme, la date de dépôt doit pouvoir être consultable et récupérable.

Article 12.3 Conditions d'envoi des résultats

En plus des mentions obligatoires à mettre sur les bulletins d'analyses il faudra mentionner obligatoirement :

- l'identification de l'accord cadre et du Titulaire de l'accord cadre.
- la dénomination du produit analysé
- le numéro d'échantillon indiqué sur le bon de commande
- la date de réception de l'échantillon

- le numéro du lot de fabrication
- la date de durabilité minimale (DDM) ou date limite de consommation (DLC)
- la conclusion de conformité ou non-conformité

ARTICLE 13 : EXECUTION FINANCIERE DE L'ACCORD-CADRE

Article 13.1 Avance

Conformément aux articles L.2191-2, L.2191-3, R.2191-7, R.2191-17 du code de la commande publique l'accord cadre donne lieu au versement d'une avance sauf en cas de refus du Titulaire à l'acte d'engagement. Le montant de l'avance (A) est calculé comme suit uniquement sur les bons de commande supérieurs à 50 000 euros HT et d'une durée d'exécution supérieure à 2 mois:

- Calcul de l'avance pour la période ferme : Lorsque la durée du marché est supérieure à douze mois, le montant de l'avance est fixé à 10 % d'une somme égale à douze fois le montant initial toutes taxes comprises du bon de commande divisé par sa durée exprimée en mois.

 • $A = [(12 \times \text{montant TTC du bon de commande}) / \text{durée total du marché en mois}] * (10/100)$
- Calcul de l'avance pour la période reconduite : Lorsque la durée du marché est inférieure ou égale à douze mois, le montant de l'avance est fixé à 10 % du montant TTC du bon de commande.

 • $A = [(\text{montant du bon de commande TTC}) * (10/100)]$

Conformément l'article Article R2192-24 du code de la commande publique, l'émission du premier bon de commande emporte commencement d'exécution des prestations.

À titre indicatif, le Pouvoir Adjudicateur prévoit, pendant la période d'exécution du marché, l'émission d'un bon de commande à chaque début de marché de denrées alimentaires et cela pour chaque année du marché analyses. Par conséquent, s'agissant de l'année 2026, première année du marché, une avance pourra être versée à l'émission du premier bon de commande après notification du marché. Ensuite, selon le cadre prévisionnel des marchés de denrées alimentaires, pour les prestations exécutées en année 2026, un bon de commande sera émis en octobre 2026 et une avance correspondant à 10% du montant commandé pourra être versée à titre d'avance au Titulaire du marché.

Le paiement de l'avance s'effectue aux Titulaires au titre du présent marché dans un délai global maximum de 30 jours à compter l'émission de chaque bon de commande supérieur à 50 000 euros HT et de 2 mois minimum d'exécution et en une seule fois conformément à l'article R 2197-17 du code de la commande publique.

Le montant de l'avance n'est pas affecté par la mise en œuvre de la clause de variation du prix

Le remboursement de l'avance s'impute sur les sommes dues au titulaire par précompte sur les sommes dues à titre d'acomptes, de règlement partiel définitif ou de solde.

Le remboursement de l'avance est échelonné en tenant compte du montant de l'avance accordée et des sommes restant dues au titulaire. Ce remboursement s'impute par précompte sur les sommes dues au titulaire et débute quand le montant des prestations exécutées par le titulaire atteint 65 % du montant toutes taxes comprises de sa part du marché ;

Lorsqu'une partie de l'accord-cadre est sous-traitée, l'avance est de droit pour le sous-traitant agréé et bénéficiant du paiement direct qui en fait la demande dans l'acte de sous-traitance.

Pour le Titulaire, l'avance est calculée sur la base du bon de commande diminué le cas échéant du montant des prestations de l'accord-cadre confiées au(x) sous-traitant(s) et donnant lieu à paiement direct.

Pour le sous-traitant agréé bénéficiant d'un paiement direct, l'avance est calculée sur la base du montant toutes taxes comprises des prestations du bons de commande qui lui sont sous-traitées telles qu'elles figurent dans l'acte de sous-traitance.

Dans l'hypothèse où le Titulaire de l'accord-cadre qui a perçu l'avance sous-traite une part de celui-ci postérieurement à la notification du marché, ce dernier devra rembourser l'avance correspondant au montant des prestations sous-traitées, même dans le cas où le sous-traitant ne peut ou ne souhaite pas bénéficier de l'avance.

Article 13.2 Principe de règlement trimestriel à «service fait»

Le paiement sera exécuté sur certification du service fait. En l'espèce, le Titulaire adresse, à chaque trimestre, une facture des analyses et interprétations faites au cours des 3 précédent mois et pour lesquels le résultat d'analyse est parvenu au Pouvoir adjudicateur.

Ainsi le paiement de chacun des bons de commande intervient au fur et à mesure de la réception des résultats des analyses et interprétations commandées.

Article 13.3 Facturation du Titulaire

Chaque trimestre et avant l'échéance prévue, la facture est transmise par courriel à l'adresse « qualiteplusdemunis@franceagrimer.fr ».

Si aucune erreur est notifiée sur la facture, elle peut être déposée sous forme électronique via <https://chorus-pro.gouv.fr/> (guide chorus pro : <https://communaute.chorus-pro.gouv.fr/wp-content/uploads/2017/08/AIFE-Chorus-Pro-D%C3%A9poser-une-facture-unitaire-ou-lot-de-factures-structure-priv%C3%A9e.pdf>), conformément à l'article L.2192-1 du code de la commande publique.

Outre les mentions obligatoires au regard de la législation économique et fiscale, chaque facture devra comporter les éléments suivants :

- l'identification de l'accord cadre ;
- le nom du Titulaire (mentionné sur l'acte d'engagement) ;

- le n° SIRET identifiant de FranceAgriMer (130 006 364 00017),
- le code service 41001 (Direction Intervention) ;
- le numéro d'engagement juridique transmis par FranceAgriMer sur chaque bon de commande ;
- l'identification du bon de commande (exemple : ABC-2-2026) ;
- Nom de l'analyse et de la matrice alimentaire analysée ;
- Numéro de l'échantillon (identifié sur le bon de commande) ;
- Quantité ;
- Prix net unitaire ;
- Montant Hors Taxe ;
- Montant TVA (avec taux TVA) (sauf si le Titulaire est étranger) ;
- Montant TTC (sauf si le Titulaire est étranger).

Les factures devront être libellées en euros.

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de rejeter une demande de paiement dans le cas où celle-ci ne serait pas conforme aux dispositions suscitées.

Article 13.4 Paiement direct des sous-traitants

La facture du sous-traitant doit être libellée au nom du Titulaire.

La facture est adressée au Titulaire.

La facture du Titulaire en sus des indications mentionnées ci avant à l'article 13.3 doit :

- Mentionner, dans la limite contractuelle des montants des prestations sous-traités déclarés, le montant des prestations exécutés par l'entreprise sous-traitante ;
- Porter une mention spéciale précisant « dont, à payer directement à l'entreprise sous-traitante EUR » ; cette somme, à verser directement, est égale au montant des prestations exécutés par l'entreprise sous-traitante, acceptés par le Titulaire ;
- Être accompagnée du duplicata de la facture de l'entreprise sous-traitante sur lequel sont apposés le cachet du Titulaire et la mention « Bon pour règlement de la somme de EUR HT »..

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de rejeter une demande de paiement dans le cas où celle-ci ne serait pas conforme aux dispositions suscitées.

Article 13.5 Délais de paiement et intérêts moratoires

Conformément aux articles L. 2192-10 et R.2192-10 du code de la commande publique, le paiement des sommes dues au Titulaire au titre du présent accord-cadre est effectué dans un délai global maximum de 30 jours à compter de la date de réception par le Pouvoir adjudicateur de la facture dans les conditions fixées aux articles 13.2, 13.3 et 13.4.

Le Pouvoir adjudicateur interrompt le délai de paiement conformément aux articles R. 2192-27 à R. 2192-29 du code de la commande publique, lorsque la demande de paiement ne comporte pas l'ensemble des pièces prévues aux articles 13.2, 13.3 et 13.4 du présent accord-cadre ou que celles-ci sont erronées ou incohérentes.

Le défaut de paiement dans le délai de 30 jours fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires à compter du lendemain de l'expiration du délai de paiement et jusqu'à la date de mise en paiement incluse.

Ainsi, le pouvoir adjudicateur devra au Titulaire de l'accord-cadre :

- des intérêts moratoires calculés en fonction du nombre de jours de retard et appliqués au montant qui subit le retard selon la formule de calcul suivante : montant TTC dû x (nombre de jours de retard / 365) x taux des intérêts moratoires de la banque centrale européenne, en vigueur au 1^{er} jour du semestre au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de 8 points de pourcentage.
- une indemnité de 40 € pour frais de recouvrement qui s'ajoute systématiquement aux intérêts moratoires.

ARTICLE 14 : GARANTIE

Les analyses requises sur un bon de commandes émis par le Pouvoir adjudicateur doivent être conformes aux stipulations prévues dans l'accord-cadre. Si elles ne sont pas conformes, le Titulaire devra effectuer de nouveau les analyses en respectant la demande d'analyse requise par le bon de commande.

En l'espèce, si les analyses requises sur un bon de commande émis par le Pouvoir adjudicateur ne sont pas conformes, le Titulaire devra effectuer de nouveau les analyses en respectant la demande d'analyse requise par le bon de commande.

ARTICLE 15 : PENALITES

Les pénalités ont pour but de garantir au Pouvoir Adjudicateur le respect par le Titulaire de l'accord-cadre des stipulations contractuelles. Les événements et incidents générant les pénalités ci-dessous fixées, sont réputés être imputables au Titulaire, à charge pour celui-ci d'apporter la preuve du contraire après mise en demeure.

Le montant de la pénalité est non révisable et elle n'est pas soumise à la TVA.

Article 15.1 Pénalités pour retard de fourniture des analyses

En cas de dépassement des délais contractuels fixés à 2 mois pour la réception des résultats des analyses à compter de la réception des échantillons par le Titulaire et du tableau de suivi complété, celui-ci encourt une pénalité calculée comme suit :

$$P = \text{nombre de jours calendaires de retard} * 40 \text{ euros jusqu'à réception complète des résultats pour l'échantillon concerné}$$

Article 15.2 Pénalités en cas de manquements dans la remise de demande d'agrément et d'acceptation des conditions de paiement d'un sous-traitant

Aux termes de la loi du 31 décembre 1975 et de ses modifications, le Titulaire est tenu de faire agréer les sous-traitants. S'il n'a pas rempli cette obligation quinze jours après avoir été mis en demeure de le faire, il encourt une pénalité de 100 € par jour calendaire.

Article 15.3 Pénalité pour non-respect de la procédure à réception, conservation ou manipulation des prélèvements (entraînant la non-réalisation des analyses commandées) ou échantillons inexploitable non justifiés

En cas de non-respect de la procédure à réception, de conservation ou de manipulation des prélèvements transmis au Titulaire de l'accord-cadre ou échantillons inexploitable non justifiés, le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit d'appliquer la pénalité dont le montant est établi sur la base d'un taux forfaitaire de 100,00 € par UC concernée.

ARTICLE 16 : EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES

En cas d'inexécution des prestations de l'accord-cadre incombant au Titulaire, dans un délai maximum de 8 jours calendaires suivants la date de mise en demeure adressée par le Pouvoir adjudicateur, ce dernier est en droit d'avoir recours à un laboratoire de remplacement pour pallier la défaillance du Titulaire.

L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix de l'accord-cadre, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du Titulaire, est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

ARTICLE 17 : RESILIATION

Conformément aux articles L. 2195-1 et suivants du code de la commande publique, le Pouvoir adjudicateur peut résilier le présent accord-cadre dans les conditions décrites ci-dessous.

Dans les hypothèses de résiliation ouvrant droit à indemnisation du Titulaire, si les parties contractantes au présent accord-cadre ne parviennent pas, dans un délai de 6 mois à compter de la date de résiliation, à un accord sur le montant de l'indemnisation, le Titulaire perçoit à sa demande, le montant que le Pouvoir adjudicateur a proposé.

La décision de résiliation est notifiée au Titulaire par le Pouvoir adjudicateur par courrier recommandé avec accusé de réception.

Article 17.1 Résiliation pour motifs d'intérêt général

Le Pouvoir adjudicateur peut à tout moment, qu'il y ait ou non faute du Titulaire, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet de l'accord-cadre avant la fin de celui-ci, par une décision de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général.

Dans cette hypothèse, le Titulaire peut prétendre à une indemnité de résiliation du fait du préjudice qu'il subit du fait de la décision de résiliation.

A cet effet, il incombe au Titulaire de présenter au Pouvoir adjudicateur une demande écrite accompagnée de toutes les justifications nécessaires à la fixation de l'indemnisation, au plus tard dans un délai d'un mois à compter de la notification de la décision de résiliation.

Article 17.2 Résiliation pour événements extérieurs au marché

Le Pouvoir adjudicateur peut mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent accord-cadre avant l'achèvement de celles-ci dans le cas de circonstances particulières :

- Le décès ou l'incapacité civile de l'entreprise titulaire. Le Pouvoir adjudicateur peut résilier l'accord-cadre ou accepter sa continuation par les ayants droit ou le curateur. Si

la résiliation est prononcée, elle prend effet à la date du décès de l'entreprise titulaire ou de son incapacité civile.

- L'incapacité physique manifeste et durable de l'entreprise titulaire compromettant la bonne exécution de l'accord-cadre peut donner lieu à sa résiliation par le pouvoir adjudicateur.
- Le redressement judiciaire. L'accord-cadre est résilié si après mise en demeure de l'administrateur judiciaire, dans les conditions prévues à l'article L622-13 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations de l'entreprise titulaire. La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à compter soit de la date de la décision expresse de l'administrateur de ne pas poursuivre l'accord-cadre ou à l'expiration du délai de réponse d'un mois dont il dispose pour se prononcer,
- La liquidation judiciaire. L'accord-cadre est résilié dans les conditions prévues à l'article L641-11-1 du code de commerce.

La résiliation n'ouvre droit à aucune indemnité.

Article 17.3 Résiliation pour événements liés au marché

Si au cours de l'exécution des prestations, le Titulaire rencontre des difficultés techniques particulières, dont la solution nécessiterait la mise en œuvre de moyens hors de proportion avec le montant de l'accord-cadre, le Pouvoir adjudicateur peut résilier l'accord-cadre, de sa propre initiative ou à la demande du Titulaire.

Dans ce cas et seulement lorsque le Titulaire justifie d'un préjudice, les parties contractantes conviendront d'une indemnité.

La force majeure, qui met le cocontractant de l'administration judiciaire dans l'impossibilité absolue de poursuivre l'exécution du marché public, pour des raisons imprévisibles, irrésistibles, indépendantes de sa volonté et d'obstacles qui ne peuvent être surmontés. S'il le demande, le titulaire peut être indemnisé pour le préjudice qu'il a subi en raison de la résiliation de l'accord cadre pour ce motif.

Article 17.4 Résiliation pour faute du Titulaire

Le Pouvoir adjudicateur peut décider de résilier l'accord-cadre sans que celui-ci puisse prétendre à une quelconque indemnité dans les cas suivants :

- inexactitude des documents et renseignements mentionnés l'article 48 et à l'article 51 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D.8222-5 ou D.8222-7 et D.8222-8 du code du travail conformément au 1° du I de l'article 51 du décret susvisé notamment après mise en demeure dans le cadre du dispositif d'alerte prévue à l'article L.8222-6 du code du travail ;
- en cas de refus de produire les éléments prévus à l'article D8254-2 ou à l'article D8254-3 du code du travail ;
- constat d'actes frauduleux dans l'exécution du présent accord-cadre ;
- interdiction, postérieurement à la signature du présent accord-cadre, d'exercer toute activité industrielle ou commerciale ;
- non-respect par le Titulaire de ses obligations contractuelles ;

- non-respect des dispositions législatives et réglementaires relatives à la sous-traitance ou non-respect des obligations contractuelles relatives aux sous-traitants ;
- non-communication des modifications survenues au cours de l'exécution de l'accord-cadre qui sont de nature à compromettre la bonne exécution de l'accord-cadre;
- le Titulaire déclare, indépendamment des cas prévus aux articles 17.2 point 1 ci-dessus ne pas pouvoir exécuter ses engagements contractuels.

Sauf dans les cas des quatre premiers alinéas, le Titulaire fait l'objet d'une mise en demeure préalable l'informant de la sanction envisagée et l'invitant à présenter ses observations.

La résiliation du présent accord-cadre ne fait pas obstacle à l'exercice des actions qui pourraient être intentées contre le Titulaire.

Article 17.5 Décompte de résiliation

La résiliation fait l'objet d'un décompte de résiliation, qui est arrêté par le Pouvoir adjudicateur et notifié au Titulaire.

La notification du décompte par le Pouvoir adjudicateur au Titulaire doit être faite au plus tard deux mois après la date d'effet de la résiliation du marché.

Le cas échéant, les pénalités pour retard de fourniture des analyses sont appliquées jusqu'à la veille incluse du jour de la date d'effet de la résiliation.

ARTICLE 18 : CLAUSES DE REEXAMEN

En application de l'article L2194-1 et R2194-1 du code de la commande publique, le marché pourra faire l'objet d'une révision:

- en matière de modalités de constitution des échantillons. Cette modification n'aura pas à être constatée par voie d'avenant ;
- en cas de modification réglementaire intervenue sur la méthode d'analyse sans impact sur le coût d'analyse fixé à l'accord-cadre. Cette modification n'aura pas à être constatée par voie d'avenant ;
- en cas de modification réglementaire intervenue sur la méthode d'analyse et qui impacterait le coût d'analyse fixé à l'accord cadre. Cette modification sera constatée par voie d'avenant ;
- en cas de nécessité d'analyse d'un nouveau critère dans la mesure où celui-ci peut se raccrocher à la typologie d'analyse déjà identifiée. Cette modification sera constatée par voie d'avenant.
- Rajout de produits à analyser tout en restant dans des matrices alimentaires similaires pour les denrées alimentaires des plus démunis. Cette modification sera constatée par voie d'avenant.

ARTICLE 19 : CESSION OU NANTISSEMENT DE CREANCES

Le présent accord-cadre peut faire l'objet de cession ou de nantissement de créances conformément aux dispositions des articles R2191-45 à R2191-58 du code de la commande publique. La personne compétente pour fournir les renseignements énumérés aux articles R2191-59 à R2191-62 du code précité et le comptable chargé du paiement sont désignés dans l'acte d'engagement.

ARTICLE 20 : CESSION DE L'ACCORD-CADRE

Par cession de l'accord-cadre, on entend tout remplacement d'un Titulaire par un tiers à l'accord-cadre en cours d'exécution. Il en va ainsi de toute transmission de patrimoine ou de cession d'actifs, notamment par scission ou fusion, qui entraîne un changement de la personnalité morale du titulaire.

La cession du contrat doit s'entendre comme la reprise pure et simple par le cessionnaire, de l'ensemble des droits et obligations résultant de l'accord-cadre initial. Elle ne saurait être assortie d'une remise en cause des éléments essentiels du marché initial tels que durée, prix, nature des prestations.

La cession de l'accord-cadre ne peut se faire qu'avec l'accord préalable et exprès du Pouvoir adjudicateur qui vérifie notamment si le cessionnaire présente bien toutes les garanties professionnelles et financières pour l'exécution des prestations conformément aux obligations contractuelles.

Les renseignements demandés sont les mêmes que ceux qui ont été exigés des candidats au présent accord-cadre à l'appui de leur dossier de candidature.

Le Pouvoir adjudicateur dispose, pour se prononcer, d'un délai de deux mois, à compter de la réception de la demande d'agrément de cession qui doit être formulée par le titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, et contenir toutes les justifications nécessaires. Le Titulaire ne peut se prévaloir d'aucune acceptation tacite.

La cession est constatée par un avenant signé du cédant, du cessionnaire et du pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 21 : REGLEMENT DES LITIGES

Le Pouvoir adjudicateur et le Titulaire s'efforceront de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations de l'accord-cadre ou à l'exécution des prestations s'y rapportant. Pour se faire, il leur est possible de recourir au médiateur des entreprises ou aux comités consultatifs de règlement amiable des différends ou litiges relatifs aux marchés publics.

Tout différend découlant du présent marché qui n'aurait pu être réglé à l'amiable relève de la compétence du Tribunal administratif territorialement compétent, à savoir celui de Montreuil.

PARTIE 2 : CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 22 : DESCRIPTION

Les analyses à réaliser sont regroupées par famille de matrices alimentaires du programme FSE+.

Matrices alimentaires	Critères d'analyse
<u>Produits laitiers</u> : Beurre doux congelé Emmental Lait demi écrémé stérilisé UHT	Taux de matières grasses sur corps gras
	Taux de sel
	Taux de protéines
	Taux de lipides totaux
	Masse volumique
	Profil d'acides gras (avec interprétation)
	Taux de matières sèches non grasses laitières
	Taux de matières grasses / extrait sec
	Taux de matière sèche produits laitiers
	Taux d'eau
	Poids net total
	Volume
	Présence d'arsenic total
	Présence de plomb

	Taux de dioxines "somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)" et "somme des dioxines et PCB de type dioxines (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)" et "somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6)"
<p><u>Viandes surgelées</u> :</p> <p>Cuisses déjointées, filets surgelés de poulet certifié (CCP)</p> <p>Escalopes de poulet surgelées</p> <p>Côtes de porc échine surgelées</p> <p>Steak hachés surgelés de bœuf 15% MG</p>	Taux de protéines
	Taux de lipides totaux
	Type de viande
	Viande saumurée
	Rapport humidité/protéines
	Rapport collagène/protéines
	Poids net total
	Présence de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)
	Présence de plomb
	Présence de cadmium
	Taux de dioxines "somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)" et "somme des dioxines et PCB de type dioxines (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)" et "somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6)"
<p><u>Poissons surgelés</u> :</p> <p>Filets de lieu noir surgelés</p>	Présence de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)
	Présence de mercure
	Présence d'ABVT (azote basique volatil total)
	Taux de protéines
	Taux de lipides totaux

	Examen organoleptique (odeur, couleur, texture)
	Quantité et contrôle du poisson (sans peau, arête, tête et nageoire)
	Espèce de poisson
	Rapport humidité/protéines
	Présence de polyphosphates
	Taux de sciure
	Poids net total
<u>Légumes en conserve :</u> Flageolets verts extra fins Haricots verts très fins Petits pois fins et carottes Petits pois fins et carottes à l'étuvée	Défauts des haricots
	Largeur des haricots
	diamètre des carottes
	Présence de sulfites
	Taux de remplissage (poids net égoutté / capacité de la boîte)
	Taux de sel
	Présence de nickel
	Taux de sucres dans le liquide de couverture
<u>Produits du petit-déjeuner :</u> Café moulu (100% arabica) Chocolat en poudre Céréales type pétales au chocolat Pétales de maïs glacés au sucre Confiture extra (fraise, abricot, ...)	Poids net égoutté
	Taux de glucides assimilables
	Taux de sucres
	Taux de lipides totaux
	Taux de lipides saturés
	Taux d'eau
	Poids net total
	Teneur en matière sèche soluble (BRIX)

	Taux d'arabica et Robusta
	Taux d'acrylamide
	Présence de nickel
	Présence de plomb
	Présence de cadmium
Sucre en poudre	Présence de plomb
	Présence d'arsenic total
	Polarisation du sucre
	Présence de sulfites
	Poids net total
Farine de blé type 55	Taux de protéines
	Taux d'eau
	Taux de cendres
	Acidité grasse
	Taux de deoxynivalenol
	Présence de nickel
	Poids net total
Huile de tournesol	Indice d'iode
	Indice de réfraction à 40°C
	Densité
	Profil d'acides gras (avec interprétation)
	Taux d'huiles minérales

	Volume
	Taux de dioxines "somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)" et "somme des dioxines et PCB de type dioxines (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)" et "somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6)"
<u>Féculents :</u> Riz long étuvé Graine de couscous calibre moyen Pâtes (au blé dur) Purée de pommes de terre en flocons déshydratés	Taux d'eau
	Taille du grain
	Taux de cendres
	Taux de matières azotées
	Acidité grasse
	Matières étrangères végétales
	Poids net total
	Taux de sel
	Présence de sulfites
	Taux d'ochratoxine A
	Taux d'aflatoxines totales
	Taux de deoxynivalenol
	Présence d'arsenic total
	Présence de cadmium
	Présence de nickel
<u>Accompagnements en conserve :</u> Betteraves assaisonnées en dés Maïs doux en grains sous vide Champignons 1er choix au naturel Mélange de légumes cuisinés pour couscous Tomates entières pelées	Grains tachés
	Grains arrachés
	Grains éclatés et peaux vides
	Matières étrangères végétales
	Matières étrangères minérales (graviers, sables, ...)
	Défaut des tomates (tenue, présence de peaux)
	Défauts des champignons (cassés et morceaux et longueur du pied)

	Présence de nickel
	Présence de plomb
	Présence de cadmium
	Taux de glucides assimilables
	Taux de sucres
	Taux de sel
	Taux de lipides totaux
	Présence de sulfites
	Poids net total
	Poids net égoutté
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / capacité de la boîte)
<u>Légumineuses en conserve :</u> Lentilles cuisinées Pois chiche Haricots (rouges, blancs)	Présence de nickel
	Graines de couleur différentes
	Graines parasitées
	Matières étrangères minérales (graviers, sables, ...)
	Graines défectueuses
	Matières étrangères végétales
	Présence de sulfites
	Longueur des haricots
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / poids net total)
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / capacité de la boîte)
	Taux de protéines

	Taux de lipides totaux
	Taux de sel
	Poids net égoutté
	Poids net total
<u>Plats préparés :</u> Poulet basquaise et son riz Poulet curry et son riz Hachis parmentier Raviolis bolognaise Raviolis de volaille Ratatouille	Taux de protéines
	Taux de lipides totaux
	Taux de sel
	Type de viande
	Présence de sulfites
	Taux de remplissage (poids net égoutté / poids net total)
	Rapport collagène/protéines
	Taux de glucides assimilables
	Parties dures ou tachées
	Matières étrangères végétales
<u>Conserve de poisson :</u> Sardines à l'huile de tournesol Filets de maquereaux à la tomate ou à la moutarde Thon entier au naturel (listao) ou à l'huile de tournesol	Poids net total
	Taux de protéines
	Taux de sel
	Taux d'histamine
	Espèce de poisson
	Quantité de miettes
	Poids net total
	Poids net égoutté
	Liquide de couverture: profil d'acides gras avec interprétation

	Taux de remplissage (Poids net égoutté / poids net total)
	Présence de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)
	Présence d'arsenic total
	Présence de mercure
	Présence de cadmium
Velouté, Soupe, Mouliné	Taux de sel
	Volume
<u>Desserts :</u> Purée de pommes, bananes sans sucres ajoutés Crème dessert chocolat, vanille Poires (demi-fruits) préservés Oreillons pêches préservés	Taux de glucides assimilables
	Taux de sucres
	Taux de protéines
	Taux de lipides totaux
	Poids net total
	Présence de sulfites
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / capacité de la boîte)
	Poids net égoutté
	Défauts des fruits (unités altérées, unités endommagées, matières étrangères végétales)
	Présence de cadmium
	Présence de plomb

La ou les méthode(s) d'analyse requise(s) pour chacun des critères est précisée(s) en **annexe 2** du présent document.

Les produits achetés par FranceAgriMer pouvant varier, les produits concernés vous sont communiqués à titre indicatif ci-dessus. Historiquement, FranceAgriMer achète une trentaine de produits alimentaires différents à destination des associations caritatives.

ARTICLE 23 : ECHANTILLONS A ANALYSER

Article 23.1 Méthode d'analyses

L'analyse s'effectue selon la méthodologie précisée par le Titulaire dans son offre et conformément aux méthodologies indiquées à **l'annexe 2** du présent document.

Article 23.2 Constitution des échantillons

Sont fixées dans l'offre du Titulaire ses exigences en matière :

- de nombre d'échantillons nécessaires pour chaque analyse,
- de poids des produits nécessaires pour chaque analyse.

Le tableau « critères et méthodes d'analyse » du mémoire technique devra être complété avec la méthode à appliquer, le nombre d'UVC et poids des produits nécessaires pour chaque analyse.

Si en cours d'exécution de l'accord-cadre, de nouveaux produits et de nouveaux critères étaient à analyser, les exigences du Titulaire en matière de constitution des échantillons seront adressées par écrit à FranceAgriMer. Ces informations ne seraient pas à être constatées par voie d'avenant.

Article 23.3 Procédure d'envoi

Les jours et horaires d'ouverture des laboratoires ainsi que la description des modalités de réception pour les trois catégories de produits : sec, frais et congelés sont fixés dans l'offre du Titulaire ; sachant que ces dernières doivent être compatibles aux modalités décrites ci-après.

Concernant l'envoi des échantillons, deux modalités différentes de prélèvements coexistent.

Pour les prélèvements effectués dans les entrepôts des associations caritatives : Les livraisons des produits par les fournisseurs sont effectuées dans les différents entrepôts de réception des associations caritatives. Les prélèvements d'échantillons pour analyses sont effectués au sein des différents lieux et expédiés pour analyse par les contrôleurs de FranceAgriMer. Ces prélèvements sont prévus à partir d'octobre 2026 et jusqu'à la date de fin du présent accord-cadre.

Pour les prélèvements effectués par les Logisticiens (titulaires des marchés « Transport et Logistique ») : Les livraisons des produits par les fournisseurs sont effectuées dans un ou plusieurs lieux de livraison détenus par le(s) prestataire(s) logistique de FranceAgriMer. Les prélèvements d'échantillons pour analyses sont effectués et expédiés au sein des lieux de réception par le personnel des prestataires logistiques. Les échantillons sont envoyés au Titulaire qui se charge de l'envoi au(x) potentiel(s) sous-traitant(s). Ces prélèvements sont prévus dès juin 2026 (lait) et jusqu'à la date de fin du présent accord-cadre.

Les bons de commande sont émis selon le modèle figurant en **annexe 4** au présent document.

Article 23.4 Emballage et transport des échantillons

Les échantillons de produits frais et de produits secs sont adressés au laboratoire par Chronopost.

Les échantillons de produits secs sont adressés au laboratoire par une société de transport choisie par le logisticien réalisant les prélèvements.

Les échantillons surgelés sont adressés au laboratoire par une société de transport utilisant de la carboglace dans un contenant spécifique.

Les échantillons de produits secs sont envoyés dans des boîtes en carton.

Les produits frais sont envoyés dans une boîte isotherme contenant des plaques eutectiques.

Les boîtes isothermes et plaques eutectiques doivent être intégralement restituées selon la procédure de retour jointe en **annexe 1** au présent document. A cet effet, est incluse dans la boîte une liasse préaffranchie pour le retour, ainsi qu'une copie de ladite procédure de retour.

L'ensemble des échantillons seront adressés au Titulaire dans les trois premiers jours de chaque semaine afin qu'ils soient réceptionnés par le laboratoire, au plus tard le vendredi de la même semaine.

Article 23.5 Lieu d'exécution

Les échantillons sont envoyés à un unique site centralisateur du Titulaire tout au long du marché qui prend en charge l'envoi au(x) sous-traitant(s).

Les prestations d'analyse se dérouleront dans les locaux du Titulaire ou du(des) sous-traitant(s).

ANNEXE 1 : PROCÉDURE DE RETOUR DES BOITES ISOTHERMES

Prélèvements effectués dans les entrepôts des associations caritatives par des agents FranceAgriMer :

L'emballage isotherme, propriété de FranceAgriMer, est destiné à être utilisé plusieurs fois. Il doit être conservé en l'état sans séparer l'emballage extérieur cartonné de la boîte isotherme placée à l'intérieur. Il est à renvoyer après avoir pris possession des échantillons en appliquant la procédure suivante :

1. Remettre les plaques de froid à l'intérieur. ;
2. Enlever la liasse aller « Chronopost » du couvercle de la boîte carton ;
3. Coller la liasse « Colissimo pré-payé » qui se trouve dans la pochette plastique ;
4. Fermer la boîte avec du ruban adhésif large ;
5. Adresser le colis selon l'adresse figurant dans la liasse des documents joints au colis.

Conserver à toutes fins utiles la preuve de dépôt.

ANNEXE 2: DESCRIPTION DES METHODES D'ANALYSE

Le tableau « critères et méthodes d'analyse » du mémoire technique devra être complété avec la méthode à appliquer, le nombre d'UVC et poids des produits nécessaires pour chaque analyse.

Matrices alimentaires	Critères d'analyse	Méthodes d'analyse
Produits laitiers : Beurre doux congelé Emmental Lait demi écrémé stérilisé UHT	Taux de matières grasses sur corps gras	Calcul à partir de la teneur en eau et de la teneur en matière sèche non grasse obtenues par Thermogravimétrie : Dessication, Gravimétrie
	Taux de sel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Taux de protéines	Méthode Kjeldhal ou Méthode Dumas puis conversion de la teneur en azote en protéines
	Taux de lipides totaux	Gravimétrie: méthode Rose-Gottlieb Thermogravimétrie : dessication, gravimétrie ou RMN
	Masse volumique	Densimétrie
	Profil d'acides gras (avec interprétation)	Préparation/extraction, détermination du profil en acides gras par Chromatographie en phase gazeuse (GC/MS, GC/MS-MS ou GC/FID) et interprétation du profil
	Taux de matières sèches non grasses laitières	Thermogravimétrie : Dessication, Gravimétrie
	Taux de matières grasses / extrait sec	RMN et calcul de la matière grasse ramenée à la matière sèche ou Extraction, Thermogravimétrie : Dessication, Gravimétrie et calcul de la matière grasse ramenée à la matière sèche
	Taux de matière sèche produits laitiers	Thermogravimétrie : dessication, gravimétrie
	Taux d'eau	Thermogravimétrie : Dessication, Gravimétrie
	Poids net total	Agréage pesée
	Volume	Par mesure directe
	Présence d'arsenic total	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de plomb	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)

	Taux de dioxines "somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)" et "somme des dioxines et PCB de type dioxines (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)" et "somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6)"	Préparation/extraction, dosage des dioxines et des PCB de type dioxines (HRGC/HRMS) et calcul
Viandes surgelées : Cuisses déjointées, filets surgelés de poulet certifié (CCP) Escalopes de poulet surgelées Côtes de porc échine surgelées Steak hachés surgelés de bœuf 15% MG	Taux de protéines	Méthode Kjeldhal ou Méthode Dumas puis conversion de la teneur en azote en protéines
	Taux de lipides totaux	Extraction : méthode soxhlet, micro-onde Hydrolyse et Thermogravimétrie : dessiccation, gravimétrie ou RMN
	Type de viande	Analyse de l'ADN
	Viande saumurée	Agréage contrôle visuel
	Rapport humidité/protéines	Thermogravimétrie : Dessiccation, Gravimétrie sur Protéines par la méthode kjeldhal ou dumas
	Rapport collagène/protéines	Méthode Kjeldhal et Spectrophotométrie : calcul suite au dosage du collagène par hydrolyse, spectrophotométrie et des protéines par méthode kjeldhal ou dumas
	Poids net total	Agréage pesée
	Présence de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)	Préparation/extraction et chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (LC-MS/MS)
	Présence de plomb	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de cadmium	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Taux de dioxines "somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)" et "somme des dioxines et PCB de type dioxines (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)" et "somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6)"	Préparation/extraction, dosage des dioxines et des PCB de type dioxines (HRGC/HRMS) et calcul

<u>Poissons surgelés :</u> Filets de lieu noir surgelés	Présence de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)	Préparation/extraction et chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (LC-MS/MS)
	Présence de mercure	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence d'ABVT (azote basique volatil total)	Entrainement à la vapeur et Méthode Kjeldhal (titrimétrie)
	Taux de protéines	Méthode Kjeldhal ou Méthode Dumas puis conversion de la teneur en azote en protéines
	Taux de lipides totaux	Extraction : méthode soxhlet, micro-onde Hydrolyse et Thermogravimétrie : dessiccation, gravimétrie ou RMN
	Examen organoleptique (odeur, couleur, texture)	Agréage contrôle visuel, de l'odeur, de la texture
	Quantité et contrôle du poisson (sans peau, arête, tête et nageoire)	Agréage contrôle visuel, pesée
	Espèce de poisson	Analyse de l'ADN
	Rapport humidité/protéines	Thermogravimétrie : Dessiccation, Gravimétrie sur Protéines par la méthode kjeldhal ou dumas
	Présence de polyphosphates	Hydrolyse et dosage des orthophosphates (Chromatographie ionique, colorimétrie), calcul de conversion
	Taux de sciure	Agréage contrôle visuel
	Poids net total	Agréage pesée
<u>Légumes en conserve :</u> Flageolets verts extra fins Haricots verts très fins Petits pois fins et carottes Petits pois fins et carottes à l'étuvée	Défauts des haricots	Agréage contrôle visuel, pesée
	Largeur des haricots	Agréage contrôle visuel et mesure
	diamètre des carottes	Agréage taille
	Présence de sulfites	Dosage des sulfites : méthode de Monnier-Williams
	Taux de remplissage (poids net égoutté / capacité de la boîte)	Agréage pesée
	Taux de sel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de nickel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)

	Taux de sucres dans le liquide de couverture	Préparation/extraction, analyse LC-RI (chromatographie liquide avec détecteur d'indice de réfraction) ou Chromatographie ionique
	Poids net égoutté	Agréage pesée
<u>Produits du petit-déjeuner :</u> Café moulu (100% arabica) Chocolat en poudre Céréales type pétales au chocolat Pétales de maïs glacés au sucre Confiture extra (fraise, abricot, ...)	Taux de glucides assimilables	Calcul à partir du dosage des autres constituants (humidité, cendres, lipides, profil des AG, profils des sucres, fibres alimentaires, protéines et sodium)
	Taux de sucres	Préparation/extraction, analyse LC-RI (chromatographie liquide avec détecteur d'indice de réfraction) ou Chromatographie ionique
	Taux de lipides totaux	Extraction : méthode soxhlet, micro-onde Hydrolyse et Thermogravimétrie : dessiccation, gravimétrie ou RMN
	Taux de lipides saturés	Préparation/extraction, détermination du profil en acides gras par Chromatographie en phase gazeuse (GC/MS, GC/MS-MS ou GC/FID) et interprétation du profil ou profil RMN
	Taux d'eau	Thermogravimétrie : Dessiccation, Gravimétrie
	Poids net total	Agréage pesée
	Teneur en matière sèche soluble (BRIX)	Réfractométrie
	Taux d'arabica et Robusta	Chromatographie liquide MS/MS ou Profil RMN ou Méthode HRM (profil ADN)
	Taux d'acrylamide	Préparation/extraction et chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (LC-MS/MS)
	Présence de nickel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de plomb	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de cadmium	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
Sucre en poudre	Présence de plomb	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence d'arsenic total	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Polarisation du sucre	Polarimétrie
	Présence de sulfites	Dosage des sulfites : méthode de Monnier-Williams
	Poids net total	Agréage pesée
Farine de blé type 55	Taux de protéines	Méthode Kjeldhal ou Méthode Dumas puis conversion de la teneur en azote en protéines

	Taux d'eau	Thermogravimétrie : Dessication, Gravimétrie
	Taux de cendres	Incinération, Gravimétrie
	Acidité grasse	Extraction, Colorimétrie, mesure potentiométrique ou équivalent
	Taux de deoxynivalenol	Préparation/extraction et chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (LC-MS/MS)
	Présence de nickel	Préparation/extraction et chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (LC-MS/MS)
	Poids net total	Agréage pesée
Huile de tournesol	Indice d'iode	Titrimétrie
	Indice de réfraction à 40°C	Réfractométrie
	Densité	Densitométrie
	Profil d'acides gras (avec interprétation)	Préparation/extraction, détermination du profil en acides gras par Chromatographie en phase gazeuse (GC/MS, GC/MS-MS ou GC/FID) et interprétation du profil
	Taux d'huiles minérales	Préparation/extraction, Chromatographie liquide ou chromatographie gazeuse couplée à un détecteur à ionisation de flammes (LC-GC-FID)
	Volume	Par mesure directe
	Taux de dioxines "somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)" et "somme des dioxines et PCB de type dioxines (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)" et "somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6)"	Préparation/extraction, dosage des dioxines et des PCB de type dioxines (HRGC/HRMS) et calcul
<u>Féculents</u> : Riz long étuvé Graine de couscous calibre moyen Pâtes (au blé dur) Purée de pommes de terre en flocons déshydratés	Taux d'eau	Thermogravimétrie : Dessication, Gravimétrie
	Taille du grain	Agréage taille / granulométrie
	Taux de cendres	Incinération, Gravimétrie
	Taux de matières azotées	Méthode Kjeldhal ou Dumas puis conversion en protéines et rapport matière azotée sur matière sèche
	Acidité grasse	Colorimétrie, mesure potentiométrique ou équivalent
	Matières étrangères végétales	Agréage contrôle visuel et pesée
	Poids net total	Agréage pesée
	Taux de sel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de sulfites	Dosage des sulfites : méthode de Monnier-Williams
	Taux d'ochratoxine A	Préparation/Extraction, Chromatographie liquide couplée au spectrométrie de masse en tandem (MS/MS)

	Taux d'aflatoxines totales	Préparation/extraction et chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (LC-MS/MS)
	Taux de deoxynivalenol	Préparation/extraction et chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (LC-MS/MS)
	Présence d'arsenic total	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de cadmium	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de nickel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
Accompagnements	Grains tachés	Agréage contrôle visuel et pesée
	Grains arrachés	Agréage contrôle visuel et pesée
	Grains éclatés et peaux vides	Agréage contrôle visuel et pesée
	Matières étrangères végétales	Agréage contrôle visuel et pesée
	Matières étrangères minérales (graviers, sables, ...)	Agréage tri, pesée
	Défaut des tomates (tenue, présence de peaux)	Agréage contrôle visuel, pesée
	Défauts des champignons (cassés et morceaux et longueur du pied)	Agréage contrôle visuel, pesée
	Présence de nickel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de plomb	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de cadmium	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Taux de glucides assimilables	Calcul à partir du dosage des autres constituants (humidité, cendres, lipides, profil des AG, profils des sucres, fibres alimentaires, protéines et sodium)
	Taux de sucres	Préparation/extraction, analyse LC-RI (chromatographie liquide avec détecteur d'indice de réfraction) ou Chromatographie ionique
	Taux de sel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	en conserve : Betteraves assaisonnées en dés Maïs doux en grains sous vide Champignons 1er choix au naturel Mélange de légumes cuisinés pour couscous Tomates entières pelées	

	Taux de lipides totaux	Extraction : méthode soxhlet, micro-onde Hydrolyse et Thermogravimétrie : dessication, gravimétrie ou RMN
	Présence de sulfites	Dosage des sulfites : méthode de Monnier-Williams
	Poids net total	Agréage pesée
	Poids net égoutté	Agréage pesée
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / capacité de la boîte)	Agréage pesée
<u>Légumineuses en conserve :</u> Lentilles cuisinées Pois chiche Haricots (rouges, blancs)	Présence de nickel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Graines de couleur différentes	Agréage tri, pesée
	Graines parasitées	Agréage tri, pesée
	Matières étrangères minérales (graviers, sables, ...)	Agréage tri, pesée
	Graines défectueuses	Agréage tri, pesée
	Matières étrangères végétales	Agréage contrôle visuel et pesée
	Présence de sulfites	Dosage des sulfites : méthode de Monnier-Williams
	Longueur des haricots	Agréage contrôle visuel et mesure
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / poids net total)	Agréage pesée
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / capacité de la boîte)	Agréage pesée
	Taux de protéines	Méthode Kjeldhal ou Méthode Dumas puis conversion de la teneur en azote en protéines
	Taux de lipides totaux	Extraction : méthode soxhlet, micro-onde Hydrolyse et Thermogravimétrie : dessication, gravimétrie ou RMN
	Taux de sel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Poids net égoutté	Agréage pesée
	Poids net total	Agréage pesée
<u>Plats préparés :</u> Poulet basquaise et	Taux de protéines	Méthode Kjeldhal ou Méthode Dumas puis conversion de la teneur en azote en protéines

son riz Poulet curry et son riz Hachis parmentier Raviolis bolognaise Raviolis de volaille Ratatouille	Taux de lipides totaux	Extraction : méthode soxhlet, micro-onde Hydrolyse et Thermogravimétrie : dessiccation, gravimétrie ou RMN
	Taux de sel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Type de viande	Analyse de l'ADN
	Présence de sulfites	Dosage des sulfites : méthode de Monnier-Williams
	Taux de remplissage (poids net égoutté / poids net total)	Agréage pesée
	Rapport collagène/protéines	Méthode Kjeldhal et Spectrophotométrie : calcul suite au dosage du collagène par hydrolyse, spectrophotométrie et des protéines par méthode kjeldhal ou dumas
	Taux de glucides assimilables	Calcul à partir du dosage des autres constituants (humidité, cendres, lipides, profil des AG, profils des sucres, fibres alimentaires, protéines et sodium)
	Parties dures ou tachées	Agréage contrôle visuel
	Matières étrangères végétales	Agréage contrôle visuel et pesée
	Poids net total	Agréage pesée
<u>Conserve de poisson :</u> Sardines à l'huile de tournesol Filets de maquereaux à la tomate ou à la moutarde Thon entier au naturel (listao) ou à l'huile de tournesol	Taux de protéines	Méthode Kjeldhal ou Méthode Dumas puis conversion de la teneur en azote en protéines
	Taux de sel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Taux d'histamine	Préparation/Extraction, Chromatographie liquide couplée au spectrométrie de masse en tandem (MS/MS) ou Chromatographie liquide (HPLC, UPLC)
	Espèce de poisson	Analyse de l'ADN
	Quantité de miettes	Agréage tri, pesée
	Poids net total	Agréage pesée
	Poids net égoutté	Agréage pesée
	Liquide de couverture: profil d'acides gras avec interprétation	Préparation/extraction, détermination du profil en acides gras par Chromatographie en phase gazeuse (GC/MS, GC/MS-MS ou GC/FID) et interprétation du profil
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / poids net total)	Agréage pesée
	Présence de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)	Préparation/extraction et chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (MS/MS)

	Présence d'arsenic total	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de mercure	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de cadmium	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
Velouté, Soupe, Mouliné	Taux de sel	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Volume	Par mesure directe
<u>Desserts :</u> Purée de pommes, bananes sans sucres ajoutés Crème dessert chocolat, vanille Poires (demi-fruits) préservés Oreillons pêches préservés	Taux de glucides assimilables	Calcul à partir du dosage des autres constituants (humidité, cendres, lipides, profil des AG, profils des sucres, fibres alimentaires, protéines et sodium)
	Taux de sucres	Préparation/extraction, analyse LC-RI (chromatographie liquide avec détecteur d'indice de réfraction) ou Chromatographie ionique
	Taux de protéines	Méthode Kjeldhal ou Méthode Dumas puis conversion de la teneur en azote en protéines
	Taux de lipides totaux	Extraction : méthode soxhlet, micro-onde Hydrolyse et Thermogravimétrie : dessiccation, gravimétrie ou RMN
	Poids net total	Agréage pesée
	Présence de sulfites	Dosage des sulfites : méthode de Monnier-Williams
	Taux de remplissage (Poids net égoutté / capacité de la boîte)	Agréage pesée
	Poids net égoutté	Agréage pesée
	Défauts des fruits (unités altérées, unités endommagées, matières étrangères végétales)	Agréage contrôle visuel, pesée
	Présence de cadmium	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)
	Présence de plomb	Minéralisation, dosage ICP, ICP-MS (spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, couplé MS) ou SAA (spectrophotométrie d'absorption atomique)

ANNEXE 3 : TABLEAU DE SUIVI DES ECHANTILLONS

	Rempli par FranceAgriMer (plan de contrôle)
	Remplir par FranceAgriMer (traçabilité par lot)
	A remplir par le laboratoire

A noter que les deux dernières colonnes sont à remplir par le laboratoire après avoir renvoyé le tableau de suivi à FranceAgrimer.

Lot FSE+	Produit fini	Titulaire	Nb de lots différents à prélever campagne	Quantité attendue / lot de fabrication en UVC	Quantité totale attendue en UVC	Numéro d'échantillon	N° engagement juridique	N° lot fabrication prélevé	DDM	N° de scellé	Nombre UVC prélevé	Date prélèvement Logisticien	Mise en analyse possible OUI/NON	Lot(s) reçu(s) par le labo (Oui / Non)	N° lot fabrication reçu	DDM	N° de scellé	Date de réception	Température à réception	Quantité UVC reçue	UVC exploitable pour analyse OUI / NON	Date de mise en analyse	Mise en analyse réalisée OUI/NON

EXEMPLE :

Lot FSE+	Produit fini	Titulaire	Nb de lots différents à prélever campagne	Quantité attendue / lot de fabrication en UVC	Quantité totale attendue en UVC	Numéro d'échantillon	N° engagement juridique	N° lot fabrication prélevé	DDM	N° de scellé	Nombre UVC prélevé	Date prélèvement Logisticien	Mise en analyse possible OUI/NON	Lot(s) reçu(s) par le labo (Oui / Non)	N° lot fabrication reçu	DDM	N° de scellé	Date de réception	Température à réception	Quantité UVC reçue	UVC exploitable pour analyse OUI / NON	Date de mise en analyse	Mise en analyse réalisée OUI/NON
504	Café moulu (100% arabica)	XXXX	10	4	40	4	0023825	N02A	02/12/2027	1744671	4	07/01/2026	OUI	Oui	N02A	02/12/2027	1744671	19/01/2026	18	4	Oui	26/01/2026	Oui

ANNEXE 4 : BON DE COMMANDE

BON DE COMMANDE

Numéro de bon de commande : _____

Nom du service demandeur : _____

N° du marché	
analyse :	
N° engagement	
juridique :	

Service :	Marchés, Certificats et Qualité
Unité :	Certificats, Aide Alimentaire et Meunerie
Pôle :	Aide aux plus démunis
Adresse :	12 rue Henri Rol-Tanguy, TSA 20002 93555 Montreuil cedex
Mail de contact :	qualitéplusdemunis@franceagrimer.fr

Date d’émission : ____ / ____ / ____

RÉFÉRENCE DES ÉCHANTILLONS

N° échantillon	N° lot du marché	Produit / Matrice	Conservation de l'échantillon (ambient, frais, surgelé)	Nombre d'UVC par échantillon	Méthode d'analyse	Critère à analyser	Nombre d'analyses	Montant HT (euros)
Total montant HT								

TVA
Total montant TTC

Total nombre d'UVC expédiés

**TRANSMIS POUR ANALYSE À (nom et adresse
du laboratoire) :**

Délai butoir de remise des résultats :

ANALYSES À FACTURER À :

Nom :

FranceAgriMer - Marchés, Certificats et Qualité - Certificats, Aide alimentaire et Meunerie

Adresse :

12, rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 – 93555 Montreuil Cedex

Bordereau expédié par :

Signature :