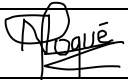
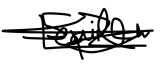


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	PÂTÉS ET RILLETES APPERTISÉS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	26/01	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	17/02/2026	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	26/01	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de pâtés et rillettes appertisés, à température ambiante.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont :

- A la réglementation en vigueur ;
- Aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

Suite à la communication du plan d'action de réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments, les candidats doivent répondre avec des produits conformes aux teneurs présentes dans ce document :

- Critère impératif : la nouvelle teneur maximale
- Critère cible : teneur à évaluer dans un délai de 5 ans

Les fiches techniques transmises par le candidat doivent indiquer les teneurs en nitrites/nitrates pour les produits de charcuterie concernés.

3.1. Pâté de campagne supérieur

Préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande, d'abats et de gras de porc à laquelle ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités dans le Code des usages (dont foie de porc ≥ 15 %, et gorge de porc découennée ≥ 20 % à la mise en œuvre).

3.2. Pâté de foie supérieur

Préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de foie de porc (20 % minimum à la mise en œuvre) et de gras de porc à laquelle ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités dans le Code des usages.

3.3. Rillettes pur porc supérieure

Préparation obtenue par cuisson de viande de porc dans de la graisse de porc, sans addition d'abats ni utilisation de viandes d'autres espèces animales à laquelle ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités dans le Code des usages. Produit présenté sans décor, substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage ou croûte.

NOTICE TECHNIQUE

3.4. Rillettes de canard supérieure

Préparation obtenue par cuisson de viande de canard (minimum 50 %) dans de la graisse de canard (minimum 20 %), à laquelle ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités dans le Code des usages. Produit présenté sans décor, substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage ou croûte.

3.5. Rillettes de poulet supérieure

Préparation obtenue par cuisson de viande poulet (50 % minimum) dans de la graisse de poulet, le complément étant constitué de viande et de gras de porc ou de volaille, à laquelle ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités dans le Code des usages. Produit présenté sans décor, substances d'enrobage, barde, gelée d'enrobage ou croûte.

3.6. Pâté pur porc supérieur

Préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de viande, d'abats et de gras de porc à laquelle ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités dans le Code des usages.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Spécifications des produits

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

4.2. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques applicables aux produits sont ceux prévus par la réglementation en vigueur et ceux publiés par la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

4.3. Critères emballages et conditionnement

L'aptitude au contact alimentaire doit être prouvée par le formulaire « déclaration de conformité », précisant les résultats des tests effectués et leur date, les conditions d'utilisation, le rapport volume/surface réel (...) ou document équivalent. Le fournisseur s'engage à apporter les justificatifs de conformité à l'aptitude au contact alimentaire dans un délai de 3 mois après validation du marché.

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	Boîte 100 % recyclable
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Optimisation du vide dans le carton	Carton certifié FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encre avec faible migration Sans huiles minérales

Tout critère impératif doit faire l'objet d'une déclaration ou de tout autre document, joint aux fiches techniques faisant office de preuve.

5. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

La liste des articles est présentée dans les tableaux ci-après.

Pour chaque ligne d'article, sont précisés le libellé, les poids nets (tolérances associées), la présentation des produits et leur conditionnement, les caractéristiques attendues (spécifications) ainsi que des critères cibles pris en compte dans l'analyse des offres au cours du processus d'appel d'offres.

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

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

NOTICE TECHNIQUE

Code EdA	Ligne	Libellé	Critères impératifs de conformité		Critères cibles
			Présentation / conditionnement	Spécifications diverses	
ART05855	L1	Pâté de campagne pur porc supérieur BBC ou équivalent	Boîte 1/10 à ouverture facile avec numéro de lot et DDM	Sans substances d'enrobage Texture irrégulière (hachage grossier à la grille de 6 mm), conférant un aspect marbré, avec présence de fibres de viande et de morceaux de petite taille	Sel de Guérande Sans nitrite ajouté Sans sucre ajouté Sans additif, sans colorant, sans arôme Porc né, élevé, abattu et transformé dans un même pays
ART05856	L2	Pâté de foie pur porc supérieur BBC ou équivalent		Sans substances d'enrobage Texture régulière (pâte fine) sans morceaux, homogène, facile à tartiner	Sel de Guérande Foie de porc 30 % minimum Sans nitrite ajouté Sans sucre ajouté Sans amidon Sans additif, sans colorant, sans arôme Porc né, élevé, abattu et transformé dans un même pays
ART05859	L3	Rillettes pur porc supérieure BBC ou équivalent		Constitué d'une phase continue « bien collée », issue de la cuisson, dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux et/ou des fibres de viande	Sans nitrite ajouté Taux de sel réduit Poivre et sel issus d'une filière biologique et/ou responsable Sans additif, sans colorant, sans arôme Porc né, élevé, abattu et transformé dans un même pays
ART09580	L4	Rillettes de canard supérieure		Constitué d'une phase continue « bien collée », issue de la cuisson, dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux et/ou des fibres de viande Viande de canard uniquement Rillettes de canard traditionnelle	Sans nitrite ajouté Taux de sel réduit Sans additif, sans colorant, sans arôme Canard né, élevé, abattu et transformé dans un même pays

NOTICE TECHNIQUE

ART09581	L5	Rillette de poulet supérieure	Boîte 1/10 à ouverture facile avec numéro de lot et DDM	Constitué d'une phase continue « bien collée », issue de la cuisson, dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux et/ou des fibres de viande 95% de viande de poulet minimum Sans porc	Sans nitrite ajouté Taux de sel réduit Sans additif, sans colorant, sans arôme Poulet né, élevé, abattu et transformé dans un même pays
ART05872	L6	Pâté de jambon fumé pur porc supérieur BBC ou équivalent		Sans substances d'enrobage Bloc tranchable	25% de jambon minimum Sel de Guérande Taux de sel réduit Sans sucre ajouté Porc né, élevé, abattu et transformé dans un même pays
ART05908	L7	Pâté pur porc supérieur type « pâté Hénaff » ou équivalent		Sans substances d'enrobage Produit fabriqué avec des morceaux de filet et de jambon Bloc tranchable	Sel de Guérande Taux de sel réduit Sans nitrite ajouté Sans sucre ajouté Sans additif, sans colorant, sans arôme Poivre et sel issus d'une filière biologique et/ou responsable Porc né, élevé, abattu et transformé dans un même pays