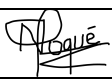
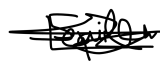


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	RIZ IGP				
	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 riz IGP, 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

3.1. Riz étuvé

Un riz étuvé est un riz traité après récolte. Le processus d'étuvage s'effectue sur du riz brut, lequel subit ensuite le traitement normal dans la rizerie où il est décortiqué puis transformé. Le riz devient plus rapide à la cuisson et incollable. Après étuvage, le riz passe d'une couleur brune à une couleur blanche.

3.2. Riz long blanc étuvé

C'est un riz cristallin (sans amidon) et long. Le riz à grain long est 3 fois plus long que large (supérieur à 6 mm).

3.3. Riz rond

Le riz à grain rond est une variété de riz spécifique. Il est très court (moins de 5,2 mm), bombé et rond. Il a une forte teneur en amidon, ce qui le rend collant.

3.4. Riz rouge

C'est un riz complet à grains longs, avec une légère odeur d'avoine lorsqu'il est cru, doté d'une enveloppe brun-rouge (péricarpe). Il doit être cuit longuement. C'est une variété peu connue qui doit sa couleur et ses propriétés à la peau qui l'entoure. La peau du riz rouge, riche en nutriments et en fibres, qui entoure le grain est maintenue.

3.5. Riz noir

Le riz noir est un riz complet avec un goût légèrement noisetté. Une fois cuit, les grains prennent une teinte violet foncé. On doit sa couleur aux anthocyanes, molécules ayant des propriétés anti-oxydantes, qui sont logées dans l'enveloppe externe du grain.

3.6. Riz complet

Le riz complet, appelé aussi riz brun ou riz cargo, est un riz décortiqué, c'est-à-dire que le riz brut a été débarrassé de sa balle, ses enveloppes extérieures ou glumelles adhérentes non comestibles. Contrairement au riz blanc, son son et son germe sont toujours présents.

3.7. Riz de Camargue IGP

Les riz concernés sont :

- Le riz complet et brun (demi-complet)
- Le riz blanc
- Le riz constitué par le mélange de ces produits, depuis la production du riz jusqu'à la livraison du riz conditionné chez le client final

Les caractéristiques sont les suivantes :

- Pour le riz complet et brun (demi-complet) :
 - Humidité : 15 %
 - Défaut de qualité d'élaboration : 2,5 %
 - Défaut de maturité : 5,5 %
 - Grains endommagés et échauffés : 0,3 %
- Pour le riz blanc :
 - Humidité : 14 %
 - Défaut de qualité d'élaboration : < 1 %
 - Défaut de maturité : 3 %
 - Grains endommagés et échauffés : 0,3 %
 - Degré d'usinage : 5 %

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	Si plastique : 100% recyclable et/ou biosourcé ; mono-matériau
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	/	/
	Impression et étiquetage	/	/

NOTICE TECHNIQUE

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
			Poids net / tolérances (unité)	Présentation / conditionnement	Spécifications diverses	
ART11017	L1	Riz long blanc de Camargue IGP	4 - 6 kg	Sac en plastique ou en papier	Riz long de qualité supérieure de type <i>Japonica</i> Après cuisson : incollable et fondant Riz issu de semence non OGM	Variétés <i>Ariete, Augusto, Opale</i> Etuvage sans eau
ART09740	L2	Riz long blanc parfumé de Camargue IGP			Riz long blanc de qualité supérieure de type <i>Indica</i> Après cuisson : incollable et fondant Riz issu de semence non OGM	Variétés <i>Appolo, Giano</i> Etuvage sans eau
ART09575	L3	Mélange de trois riz de Camargue IGP			Riz long de qualité supérieure de type <i>Indica</i> Après cuisson : incollable et fondant Mélange de riz complet (brun), de riz rouge (15% minimum) et de riz noir (5% minimum) Riz issu de semence non OGM	Variétés riz complet : <i>Ariete, Gladio, Thaibonnet</i> Variété riz rouge : <i>Tam Tam</i> Variété riz noir : <i>Artemide</i> Etuvage sans eau
ART09574	L4	Riz rond pour risotto de Camargue IGP			Riz rond de qualité supérieure de type <i>Japonica</i> Riz issu de semence non OGM	Variété <i>Ronaldo, Opale, Arelate</i>