

## NOTICE TECHNIQUE

| <br>ÉCONOMAT<br>DES<br>ARMÉES | FÉCULENTS ET AUTRES BIO |                  |                                                      |            |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                | 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 féculents et autres produits céréaliers BIO, 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. Couscous

La graine de couscous est réalisée à partir de semoule de blé dur (*Triticum durum*), hydratée, roulée, cuite à la vapeur, séchée et tamisée.

#### 3.2. Boulgour

Le boulgour, appelé aussi boulghour, borghol, bourghol ou burghul, est un produit élaboré à partir du blé dur (*Triticum durum*) débarrassé du son qui l'enveloppe, précuit à la vapeur, séché et enfin concassé.

#### 3.3. Quinoa blanc

Le quinoa (*Chenopodium quinoa*) est une espèce de plantes herbacées annuelles de la famille des *Amaranthaceae* ou de celle des *Chenopodiaceae*. C'est une pseudo-céréale, plutôt qu'une véritable céréale, car ce n'est pas une herbe (une graminée).

### 4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

#### 4.1. Spécifications des produits

|                     |                                                                                                                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DDM restante</b> | 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. |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## NOTICE TECHNIQUE

### 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.

|                                   |                                 | <b>Critères impératifs de conformité</b>         | <b>Critères cibles</b>                                                                                    |
|-----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Conditionnement primaire</b>   | <b>Matériau</b>                 | Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire | Si plastique : 100% recyclable et/ou biosourcé ; mono-matériau<br>Si papier : mono-matériau ; PEFC ou FSC |
|                                   | <b>Impression et étiquetage</b> | Sans colle ultra adhésive                        | Encres naturelles<br>Encres avec faible migration<br>Sans huiles minérales                                |
| <b>Conditionnement secondaire</b> | <b>Matériau</b>                 | /                                                | /                                                                                                         |
|                                   | <b>Impression et étiquetage</b> | /                                                | /                                                                                                         |

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                                               |                                                                                                                                                 |
| ART06482 | L1    | Boulgour BIO       | 5 kg                              | Sac en plastique ou en papier                           | Qualité supérieure<br>Blé dur précuit concassé                        | Humidité $\leq$ 14%<br><br>Blé cultivé, récolté et conditionné en produit fini à moins de 600km                                                 |
| ART07217 | L2    | Couscous moyen BIO |                                   |                                                         | 100 % semoule de blé dur<br><br>Grain moyen<br><br>Qualité supérieure | Humidité $\leq$ 12,5 %<br><br>Gonflement > 2,20 au bout d'1/2 heure<br><br>Blé cultivé, récolté et conditionné en produit fini à moins de 600km |
| ART06802 | L3    | Riz long blanc BIO |                                   |                                                         | Riz long de qualité supérieure<br>étuvé de type Indica                | Humidité $\leq$ 14%                                                                                                                             |
| ART11640 | L4    | Quinoa blanc BIO   | 1-3 kg                            | Etui en carton, sachet ou sac en plastique ou en papier | 100 % quinoa blanc                                                    | Humidité $\leq$ 12,5 %<br><br>Teneur en saponines $\leq$ 0,12 %<br><br>Quinoa cultivé, récolté et conditionné en produit fini à moins de 600km  |