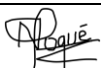


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	ÉPICES				
	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 d'épices, 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. Curcuma

Le Curcuma (*Curcuma longa*) est une espèce de plantes herbacées rhizomateuses vivaces du genre *Curcuma* (famille des Zingibéracées) originaire du sud ou sud-est asiatique. De ses rhizomes, réduits en poudre, est extraite l'épice homonyme.

3.2. Curry fort

Mélange jaunâtre de diverses épices et d'herbes broyées (piment en plus ou moins grande quantité, gingembre, ail, oignon, coriandre, cardamome, cumin, curcuma, poivre, fenouil, fenugrec, clou de girofle, moutarde, etc.) servant à aromatiser des plats d'inspiration indienne. Aussi appelé : Cari ou Kari, Massala, Tandoori

3.3. Paprika doux

Fruit du *Capsicum annum* séché, pulvérisé, broyé et débactérisé de la famille des *Solanacées*.

3.4. Mélange de quatre épices

Mélange d'épices comprenant du poivre moulu, de la muscade râpée, du clou de girofle en poudre et de la cannelle en poudre.

3.5. Clou de girofle

Boutons floraux du giroflier (*Syzygium aromatique*) principalement d'Indonésie, cueillis avant épanouissement puis séchés jusqu'à ce qu'ils deviennent bruns foncés.

3.6. Thym

Thymus vulgaris : plantes rampantes appelées aussi Farigoule (de l'occitan : Farigola). C'est une plante herbacée de la famille des Lamiacées.

3.7. Mélange d'épices Raz El Hanout

La recette traditionnelle du Raz El Hanout varie entre 24 et 27 ingrédients (formule la plus courante). Toutes les épices sont lavées, séchées et moulues.

3.8. Estragon

Artemisia dracunculus : plante herbacée de la famille des Astracées, cultivée pour ses feuilles parfumées à usage condimentaire.

3.9. Herbes de Provence

Mélange à usage culinaire regroupant différentes variétés issues de plantes aromatiques originaires des régions méditerranéennes et en particulier de Provence : thym, serpolet, marjolaine, origan, romarin, basilic, cerfeuil, estragon, livèche, sarriette, sauge, ...

3.10. Gingembre

Rhizome de la plante *Zingiber officinale* originaire d'Asie utilisé en cuisine notamment indienne et en pâtisserie.

3.11. Muscade

Fruit du muscadier (*Myristica fragrans*) ayant l'aspect d'une capsule charnue, jaunâtre, de la grosseur d'une pêche, marqué d'un sillon longitudinal et s'ouvrant en deux valves.

3.12. Piment fort

Poudre à base de petits piments rouges d'Amérique du Sud (*Capsicum spp.*).

3.13. Mélange de thym et laurier

Mélange pour « bouquet garni ». Assortiment composé de fleurs et feuilles entières séchées de thym (*Thymus vulgaris*) et de feuilles entières de Laurier (*Laurus nobilis*).

3.14. Cumin

Originaire d'Orient au goût terreux, le cumin (*Cuminum cyminum L.*), appelé aussi « faux anis » est issu d'une plante herbacée annuelle de la famille des Apiacées.

3.15. Mélange d'épices pour colombo

Mélange aromatique composé d'épices et aromates (curcuma, coriandre, cumin, moutarde, fenugrec, ...) destiné à aromatiser les plats de poissons et de viandes antillais à base de riz.

3.16. Cannelle

Ecorce intérieure du cannelier de Ceylan (*Cinnamomum verum*).

3.17. Mélange d'épices pour paëlla

Mélange aromatique composé d'épices et aromates destiné à colorer et aromatiser les paëllas. Il est composé de piment doux, de curcuma, d'ail, et d'épices nobles.

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 Si aluminium : sans perturbateur de recyclage ; mono-matériau
	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
			Poids net / tolérances (unité)	Conditionnement	Spécifications diverses	
ART06458	L1	Curcuma	100-350 g	Pot ou doypack refermable	En poudre Couleur jaune à orangée Absence d'amidon	3% de curcuminoïdes garantie jusqu'à la fin de vie du produit Epice moulue et conditionnée en produit fini à moins de 600km Absence d'amidon
ART09742	L2	Curry fort			En poudre Pas de farine ni fécule Couleur jaune Absence d'amidon	Mélange à base de coriandre (<i>Coriandrum sativum</i>), curcuma, cumin, fenugrec (<i>Trigonella foenum-graecum</i>), girofle Piment fort 4% minimum Sans sel ajouté Epice moulue et conditionnée en produit fini à moins de 600km
ART09583	L3	Paprika doux			En poudre Couleur rouge Capsaïcine inférieur à 50mg/kg Absence d'amidon	120 ASTA minimum Epice moulue et conditionnée en produit fini à moins de 600km
ART06689	L4	Mélange de quatre épices			En poudre Girofle, poivre noir (<i>Piper nigrum</i>), muscade et cannelle (<i>Cinnamomum verum</i> , <i>Cinnamomum aromaticum</i>) Couleur marron clair à marron foncé Absence d'amidon	Epices moulues, mélangées et conditionnées en produit fini à moins de 600km
ART06690	L5	Clou de girofle moulu			En poudre Absence d'amidon	Epice moulue et conditionnée en produit fini à moins de 600km
ART06691	L6	Thym			Feuilles mondées Couleur vert gris Absence d'amidon	Granulométrie entre 2 et 6 mm Humidité < 12% Cendres < 11% Huiles essentielles > 1%

NOTICE TECHNIQUE

ART06692	L7	Mélange d'épices Raz El Hanout	100-350 g	Pot ou doypack refermable	En poudre Pas de farine ni féculé Couleur jaune foncé à marron Absence d'amidon	Epices moulues, mélangées et conditionnées en produit fini à moins de 600km
ART06693	L8	Estragon			En feuille Absence d'amidon	Granulométrie entre 2 et 15 mm Humidité < 7% Cendres < 12% Huiles essentielles > 6 ml/kg
ART06694	L9	Herbes de Provence			Mélange d'herbes en coupe A base de romarin (<i>Salvia rosmarinus</i>), basilic (<i>Ocimum basilicum L</i>) et thym (<i>Thymus vulgaris</i>) Absence d'amidon	Epices mélangées et conditionnées en produit fini à moins de 600km
ART06699	L10	Gingembre			En poudre Couleur jaune à brun pâle Absence d'amidon	Epice moulue et conditionnée en produit fini à moins de 600km
ART09584	L11	Muscade			En poudre Couleur brun clair à brun Absence d'amidon	Epice moulue et conditionnée en produit fini à moins de 600km Humidité < 10% Cendres < 3% Huiles essentielles > 6,5 ml/100g
ART09743	L12	Piment fort			En poudre Couleur orangée à rouge Absence d'amidon	Indice Scoville : 15 000 - 25 000 SHU Epice moulue et conditionnée en produit fini à moins de 600km
ART06703	L13	Cumin			En poudre Couleur jaune brunâtre Absence d'amidon	Epice moulue et conditionnée en produit fini à moins de 600km Humidité < 10% Cendres < 12% Huiles essentielles > 2%
ART09585	L14	Mélange d'épices pour colombo			En poudre Couleur jaune A base de curcuma, cumin, coriandre (<i>Coriandrum sativum</i>) et fenugrec (<i>Trigonella foenum-graecum</i>) Absence d'amidon	Poivre noir 4 % minimum Sans sel ajouté Piment fort 1% minimum Epices moulues, mélangées et conditionnées en produit fini à moins de 600km
ART07089	L15	Cannelle			En poudre Couleur brune Absence d'amidon	Epice moulue et conditionnée en produit fini à moins de 600km

NOTICE TECHNIQUE

ART09744	L16	Mélange d'épices pour paëlla	100 – 350 g	Pot ou doypack refermable	En poudre A base de curcuma et sans safran Couleur jaune Absence d'amidon	Piment doux 10% minimum Epices moulues, mélangées et conditionnées en produit fini à moins de 600km
ART06076	L17	Poivre blanc moulu	1 kg	Sachet ou pot	<i>Piper nigrum</i> L. Absence d'amidon	Sachet ou pot refermable Poivre moulu et conditionné en produit fini à moins de 600km
ART07738	L18	Poivre gris moulu				