

NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	Viandes de bœuf hachées surgelées			
	Rédaction / validation			Date
	Rédacteur	Chef produit	SCG	SCG
	Approbateur	Référent qualité	VEC ou Solenn Le Quilleuc	24/03/2026
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	22/08/2025 ; 7/10/2025

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de viandes de bœuf hachées surgelées.

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, à la réglementation en vigueur et notamment :

- aux dispositions de la spécification du GEM-RCN V2.0 de mars 2015 applicable aux viandes hachées et aux préparations produites à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie ;
- aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

Viande bovine : La viande pourra provenir des catégories d'animaux suivantes : vaches, génisses, bœufs. Sont exclus des approvisionnements les taureaux et les jeunes bovins.

La mention « bœuf » est généralement entendue comme une mention générique pour désigner l'espèce bovine.

Les viandes doivent prioritairement être issues d'animaux **nés, élevés, abattus et transformés dans un seul et même Etat membre de l'Union Européenne** pour lesquels il est possible de connaître l'exploitation d'origine, la date de naissance, le lieu et la date d'abattage.

Viande hachée : Viande désossée qui a été soumise à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel. Elle doit avoir été préparée exclusivement à partir de muscles et d'affranchis et leur tissus gras et conjonctifs naturellement inclus ou adhérents.

La viande de bœuf hachée est crue, sans sel ajouté et 100% viande de bœuf :

La tolérance analytique pour les pourcentages spécifiés sur les viandes hachées est la suivante :

- ± 1 % sur le pourcentage de matières grasses ;
- ± 3 % sur le rapport collagène sur protéines de viande.

Préparation de viande : Viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Steak haché façon bouchère : Pièce ayant un aspect artisanal, non strié, pouvant être apporté par exemple par un hachage gros grain et une texture aérée du fait d'une viande moins pressée.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Spécifications de produits

4.1.1. DDM

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.
---------------------	--

4.1.2. Interdictions

Sont interdites :

- les viandes séparées mécaniquement,
- les viandes saumurées et hydratées,
- les viandes et produits à base de viande issus d'animaux provenant de pays tiers ayant reçu des antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement.

Les viandes et produits à base de viande issus d'animaux provenant de pays tiers ayant reçu des antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement ne sont pas autorisés.

À cet effet et en application de l'arrêté du 21 février 2022, les exploitants doivent sans attendre :

- collecter des informations sur la provenance des animaux dont sont issus les viandes et produits à base de viande acquis ;
- évaluer le risque que les animaux dont sont issus les viandes et produits à base de viande aient reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement ;
- mettre en œuvre des mesures d'atténuation du risque si celui-ci n'est pas négligeable ; ces mesures peuvent comprendre des démarches tendant à obtenir des exportateurs tout élément garantissant que les viandes et produits à base de viande proviennent bien d'animaux n'ayant pas reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement.

4.1.3. Étiquetage des origines

Conformément à la réglementation en vigueur, l'origine ou la provenance des viandes doit être indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

- 1) « Origine : (nom du pays) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays ;
- 2) « Élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », dans les autres cas que celui mentionné au 1). Ces mentions doivent apparaître sur les fiches techniques, sur les étiquettes colis ainsi que sur chaque emballage primaire.

4.2. Critères analytiques applicables

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

Il est rappelé que le titulaire doit assurer une veille réglementaire et technique et prendre en compte toute évolution survenant en cours d'exécution du contrat afin de livrer des produits conformes tout au long du marché.

NOTICE TECHNIQUE

4.3. Critères emballages et conditionnement

Les produits doivent être conditionnés de manière à garantir la meilleure DDM, que ce soit sous-vide, sous housse ou dans tout autre conditionnement adapté.

La housse, de qualité apte au contact alimentaire, est rabattue après remplissage, de telle sorte que la viande ne puisse pas entrer en contact avec le carton d'emballage.

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	Sans plastiques rigides sombres non détectables par tri optique
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive Sans huiles minérales	Encres naturelles Encres avec faible migration
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Si carton : certifié PEFC ou FSC Si plastique : 100% recyclable et/ou biosourcé, mono-matériau
	Impression et étiquetage	Sans huiles minérales	Si carton : pas d'étiquette Si plastique : sans colle ultra adhésive Encres naturelles Encres avec faible migration

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

Lot 1 :

LIBELLE AO impératif	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
BOEUF BOULETTE 15%MG CRUE	25/35g	x	5 à 6 kg environ	Minimum 70% de viande hachée de bœuf surgelée crue - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3% forme sphérique	IQF	Nombre d'additifs limité
BOEUF HACHE EGRENEE (NON FORME) 15%MG CRU	sachet 1 à 2 kg	x	5 à 6 kg environ	Viande de bœuf hachée crue, non formée (égrenée), sans sel ajouté (100% viande de bœuf). - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3%	IQF	x
BOEUF HACHE EGRENEE (NON FORME) 15%MG CRU VRAC	vrac	x	5 à 6 kg environ	Viande de bœuf hachée crue, non formée (égrenée), sans sel ajouté (100% viande de bœuf). - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3%	IQF	x
BOEUF STEAK HACHE 120G 15%MG CRU	120g (tolérance +/- 5 g)	x	5 à 6 kg environ	Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande bovine). - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3%	IQF	x
BOEUF STEAK HACHE 150G 15%MG CRU	150g	x	5 à 6 kg environ	Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande bovine). - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3%	IQF	x
BOEUF STEAK HACHE FACON BOUCHERE 140/150G 15%MG CRU	140/150g	x	5 à 6 kg environ	Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande bovine). - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3% moulé basse pression	IQF	x

NOTICE TECHNIQUE

Lot 2 :

LIBELLE AO impératif	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
BOEUF BOULETTE 15%MG CRUE BIO	25/35g	x	5 à 6 kg environ	Minimum 70% de viande hachée de bœuf surgelée crue - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3% forme sphérique issu de l'agriculture biologique	IQF	Nombre d'additifs limité ; sans soja
BOEUF HACHE EGRENEE (NON FORME) 15%MG CRU BIO	sachet 1 à 2 kg	x	5 à 6 kg environ	Viande de bœuf hachée crue, non formée (cheveux d'anges), sans sel ajouté (100% muscle) - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3% issu de l'agriculture biologique	IQF	x
BOEUF STEAK HACHE 120G 12/15%MG LR CRU	120g (tolérance +/- 5 g)	x	5 à 6 kg environ	Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% muscle) - Pourcentage de matières grasses : 12 à 15 %, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène sur protéines de viandes ≤ 15 %, avec une tolérance de +/- 3% Viande hachée conforme aux critères techniques du Label Rouge (ou tout signe de qualité supérieure équivalent au Label Rouge).	IQF	x

Lot 3 :

LIBELLE AO impératif	Poids net / tolérances (cible)	Nombre d'unités ou de sous-unités (cible)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (impératif)	Présentation / conditionnement (cible)	Spécifications techniques (cible)
BOEUF STEAK HACHE 120G 15%MG BIO CRU	120g (tolérance +/- 5 g)	x	5 à 6 kg environ	Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% muscle) - Taux de matière grasse : 15%, avec une tolérance de +/- 1% - Rapport collagène/protide : ≤ 15, avec une tolérance de +/- 3% issu de l'agriculture biologique	IQF	x