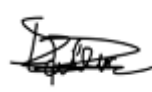


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	MARCHÉ DE BOISSONS ALCOOLISÉES ET NON ALCOOLISÉES				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Philippine Letellier	28/04/2026	PL
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	20/04/2026	
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	28/04/2026	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de boissons, à l'état stable à température ambiante.

Toutes les exigences transcrites dans les notices techniques sont des critères impératifs au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande hormis les critères dits « cibles » qui correspondent à des standards souhaités non impératifs mais susceptibles de constituer des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

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
- aux dispositions de la présente notice technique.

3. DÉFINITIONS

Bière :

La dénomination « bière » est réservée aux boissons obtenues par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon, d'eau potable.

Le malt de céréales représente au moins 50 % du poids des matières premières amylacées ou sucrées mises en œuvre. L'extrait sec représente au moins 2 % du poids du moût primitif.

La dénomination « bière à... » complétée par la nature de la matière végétale mise en œuvre, est réservée à la bière « élaborée par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel ». Ces ingrédients ne doivent pas excéder 10% du volume du produit fini. L'ajout de boissons alcoolisées ne peut entraîner une augmentation du titre alcoométrique acquis final supérieure à 0.5% en volume.

La dénomination « bière aromatisée à... » est réservée à la bière aromatisée par des arômes tels que définis à l'article 3 du règlement CE n°1334/2008.

Bière sans alcool :

La dénomination "bière sans alcool" est réservée à la bière qui présente un titre alcoométrique acquis inférieur ou égal à 1,2 p. 100 en volume, à la suite d'une désalcoolisation ou d'un début de fermentation.

Cidres

Les cidres ont un titre alcoométrique acquis final supérieur ou égal à 1.5% en volume.

NOTICE TECHNIQUE

La dénomination « Cidre » est réservée à la boisson provenant de la fermentation de moût de pommes fraîches, ou d'un mélange de moûts de pommes et de poires fraîches, extraites avec ou sans addition d'eau. Les moûts de pomme ou de poire mis en œuvre peuvent être partiellement issus de moûts concentrés, sous réserve que la proportion de ces derniers n'excède pas 50 % du volume total des moûts mis en œuvre.

La dénomination « Cidre Bouché » est réservée aux cidres présentant une teneur en anhydride carbonique au moins égale à 3 g/litre pour les cidres obtenus « par fermentation naturelle en bouteille » et à 4 g/litre pour les autres cidres.

Les bouteilles utilisées pour le conditionnement sous des volumes supérieurs ou égaux à 37,5cl doivent être de type champenoise et fermées avec un bouchon de type champignon (en liège de préférence).

Eaux de vie de canne à sucre :

Le rhum est une eau-de-vie de canne à sucre obtenue par fermentation alcoolique, puis par distillation, soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit de jus de canne directement. Le rhum brun est un rhum ambré ayant séjourné plusieurs mois en fût. Il est dépourvu de colorant.

Sirop :

La dénomination « sirop » est réservée aux produits concentrés et aromatisés obtenus par dissolution de matières sucrantes glucidiques dans l'eau. La teneur en matière sucrante et en jus de fruits est réglementée afin de garantir une qualité optimale des produits : Les dénominations « Sirop de fruits » ou « sirop au jus de fruits » sont exclusivement réservées aux sirops contenant au moins 10% de jus de fruits ou 7% pour les jus d'agrumes. Les sirops doivent contenir au moins 55% de matière sucrante (sucre blanc).

Les dénominations "sirop au jus de..." ou "sirop de..." complétées par le nom du ou des fruits donnant la ou les saveurs dominantes sont réservées aux sirops de fruits contenant au moins 10% du jus du ou des fruits concernés. La teneur minimale requise est ramenée à 7% dans le cas des agrumes.

Les dénominations "sirop de grenadine" ou "grenadine" sont réservées aux sirops aromatisés au moyen de jus de fruits rouges et de vanille, ou de leurs extraits, et éventuellement de jus de citron.

Jus :

Les "100% pur jus" sont pasteurisés après extraction ou pressage. Ils ne contiennent aucun ajout, aucun additif et n'ont pas d'adjonction de sucre. La mention à "base de jus concentré" identifiée également par le logo "teneur en fruits 100 %" se trouve sur des produits obtenus à partir du jus concentré auquel on réincorpore la même quantité d'eau que celle évaporée lors de l'opération de concentration.

Nectar :

Les nectars sont composés de jus, de purée ou de pulpe de fruits avec un minimum de 25 à 50 % selon le fruit auquel on ajoute de l'eau et un minimum de 20 % de sucre.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Critères analytiques applicables

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

4.2. 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.

NOTICE TECHNIQUE

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A d'autres bisphénols et dérivés des bisphénols dangereux obligatoire	Plastique recyclable
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Si carton : certifié FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	Si emballage carton : pas d'étiquettes Si emballage plastique : sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encre avec faible migration Sans huiles minérales

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.

Température	Produits à température ambiante
DDM restante	La durabilité minimale à la livraison est au minimum égale à la moitié de la DDM totale prescrite par le fabricant et de préférence supérieure au 2/3 de cette dernière.
Lexique	Bte = Boîte ; Blle = Bouteille ; OF = à ouverture facile (ex : Tir-Up) ; VP = verre perdu.

NOTICE TECHNIQUE

			Critères impératifs			Critères cibles	
	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Poids net ou calibre	Nombre d'unité	Présentation & utilisation Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net / Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
	LOT 1	Bières					
L1	ART07941	Bière blonde, taux d'alcool 5%, type "BUD" ou équivalent - bouteille en verre perdu	25-33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	33 cl	/
L2	ART07538	Bière d'abbaye blonde, taux d'alcool 6,6%, type "LEFFE BLONDE" ou équivalent - bouteille en verre perdu	25 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	/
L3	ART06371	Bière blanche, taux d'alcool 4,9%, type "HOEGAARDEN" ou équivalent - bouteille en verre perdu	25 cl	6-24	Bouteille en verre perdu	Carton de 12-24	/
L4	ART06462	Bière blonde aromatisée aux agrumes, taux d'alcool 5,9%, type "FLYING FISH" ou équivalent - bouteille en verre perdu	33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	/
L5	ART06863	Bière d'abbaye blonde aromatisée aux fruits rouges, taux d'alcool 5%, type "LEFFE RUBY" ou équivalent - bouteille en verre perdu	25 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	/
	LOT 2	Bières diverses					
L1	ART05805	Bière blonde boîte OF 25 cl type "Heineken" ou équivalent	25 cl	12-24	Boîte à ouverture facile DLUO 7 mois minimum	/	/
L2	ART05835	Bière blonde 25 cl type "Heineken" ou équivalent - bouteille en verre perdu	25 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	/
L3	ART05946	Bière de spécialité blonde aromatisée téquila 33 cl type « Desperados » ou équivalent - bouteille en verre perdu	33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	/

NOTICE TECHNIQUE

			Critères impératifs			Critères cibles	
	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Poids net ou calibre	Nombre d'unité	Présentation & utilisation	Poids net / Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
	LOT 3	Bières de luxe					
L1	ART07516	Bière blonde boîte OF 25 cl type "1664" ou équivalent	25 cl	12-24	Boîte à ouverture facile	/	
L2	ART05976	Bière blonde 33 cl type "1664" ou équivalent - bouteille en verre perdu	33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	
L3	ART06253	Bière d'abbaye blonde 33 cl type "Grimbergen blonde" ou équivalent - bouteille en verre perdu	33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	
L4	ART06347	Bière d'abbaye aromatisée aux fruits rouges 33 cl type "Grimbergen rouge" ou équivalent - bouteille en verre perdu	33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	
L5	ART07067	Bière régionale ambrée 33 cl type "Pietra" ou équivalent - - bouteille en verre perdu	33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	Farine de châtaigne
L6	ART07215	Bière d'abbaye ambrée 33 cl type "Grimbergen ambré" ou équivalent - bouteille en verre perdu	33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	
L7	ART23238	Bière de spécialité blonde aromatisée au citron et au limoncello 33 cl type "Pietra Limoncella" ou équivalent - bouteille en verre perdu	33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	
L8	NOUVEAU	Bière sans alcool aromatisée au jus de citron vert et notes de menthe type "Tourtel citron verte notes de menthe" ou équivalent - bouteille en verre perdu	25-33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	Jus de citron vert ABC arômes naturels de citron vert et de menthe 0,0% d'alcool
L9	NOUVEAU	Boisson sans alcool à base de bière au jus de framboise aromatisée framboise bouteille VP type "Tourtel Framboise" ou équivalent	25-33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	Jus de framboise ABC Arômes naturels 0,0% d'alcool
L10	NOUVEAU	Bière blonde sans alcool type "Brooklyn special effect" ou équivalent - bouteille de verre perdu	33 cl	12-24	Bouteille en verre perdu	/	IPA 0,0% d'alcool

NOTICE TECHNIQUE

			Critères impératifs			Critères cibles	
	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Poids net ou calibre	Nombre d'unité	Présentation & utilisation	Poids net / Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
	LOT 4	Boissons diverses					
L1	ART09561	Rhum brun d'Outre-mer 40 à 50° 0,7-1L - bouteille en verre perdu	0,70-1 l	6-16 dé conditionnable	Bouteille en verre perdu	70 cl	
L2	ART15154	Rhum blanc agricole AOC d'Outre-mer 40 à 50° 0,7-1L - bouteille en verre perdu	0,70-1 l	6-16 dé conditionnable	Bouteille en verre perdu	70 cl	
L3	ART09559	Liqueur d'écorces d'oranges macérées, de quinquina et de gentiane 8° - bouteille en verre perdu	0,70-1 l	6-16 dé conditionnable	Bouteille en verre perdu	1 l	
L4	ART12060	Boisson rafraîchissante plate multivitaminé de type "Capri Sun" ou équivalent 20-25 cl en poche	20-25 cl	/	Aux jus de fruits ABC (12% environ) et à l'eau de source	/	Aux jus de fruits ABC 10% minimum et à l'eau de source Avec paille sans plastique

NOTICE TECHNIQUE

			Critères impératifs			Critères cibles	
	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Poids net ou calibre	Nombre d'unité	Présentation & utilisation	Poids net / Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
	LOT 5	Sirop					
L1	ART09562	Sirop de pur sucre de canne - bouteille en verre perdu	0,70-1 l	6-12 de conditionnable	Bouteille en verre perdu	1 l	
L2	ART08057	Sirop de pur sucre citron - bouteille en verre perdu	0,70-1 l	6-12	Bouteille en verre perdu	1 l	7% de jus de citron minimum Sans sirop de glucose fructose Sans conservateur, arôme(s) naturel(s) 1 volume de sirop pour 7 à 8 volumes d'eau en moyenne
L3	ART08058	Sirop de pur sucre menthe - bouteille en verre perdu	0,70-1 l	6-12	Bouteille en verre perdu	1 l	Menthe verte Sans sirop de glucose fructose Sans conservateur, arôme(s) naturel(s) 1 volume de sirop pour 7 à 8 volumes d'eau en moyenne
L4	ART08059	Sirop de pur sucre fraise - bouteille en verre perdu	0,70-1 l	6-12	Bouteille en verre perdu	1 l	12% de jus de fraise minimum Sans sirop de glucose fructose Sans conservateur, arôme(s) naturel(s) c 1 volume de sirop pour 7 à 8 volumes d'eau en moyenne
L5	ART08060	Sirop de pur sucre grenadine - bouteille en verre perdu	0,70-1 l	6-12	Bouteille en verre perdu	1 l	15% de jus de fruits rouges minimum Sans sirop de glucose fructose Sans conservateur, arôme(s) naturel(s) 1 volume de sirop pour 7 à 8 volumes d'eau en moyenne
L6	ART08061	Sirop de pur sucre pêche - bouteille en verre perdu	0,70-1 l	6-12	Bouteille en verre perdu	1 l	10% de jus de pêche minimum Sans sirop de glucose fructose Sans conservateur, arôme(s) naturel(s) 1 volume de sirop pour 7 à 8 volumes d'eau en moyenne

NOTICE TECHNIQUE

	CODE EDA	Libellé générique (AO)	Critères impératifs			Critères cibles	
			Poids net ou calibre	Nombre d'unité	Présentation & utilisation	Poids net / Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
	LOT 6	Jus et Nectar de fruit					
L1	ART09563	Nectar orange BIO - bouteille en verre perdu	20-25 cl	12-24	Bouteille en verre perdu ou en PET	Bouteille en verre perdu 25 cl	Système d'ouverture pouvant se refermer Sans sucre ajouté Teneur en fruit 80% minimum
L2	ART09564	Nectar de Fraise - bouteille en verre perdu	20-25 cl	12-24	Bouteille en verre perdu ou en PET	Bouteille en verre perdu 25 cl	Système d'ouverture pouvant se refermer Sans sucre ajouté A base de jus concentré Teneur en fruit 25% minimum
L3	ART09565	Nectar d'ananas - bouteille en verre perdu	20-25 cl	12-24	Bouteille en verre perdu ou en PET	Bouteille en verre perdu 25 cl	Système d'ouverture pouvant se refermer Sans sucre ajouté A base de jus concentré Teneur en fruit 50% minimum
L4	ART09566	Nectar d'abricot - bouteille en verre perdu	20-25 cl	12-24	Bouteille en verre perdu ou en PET	Bouteille en verre perdu 25 cl	Système d'ouverture pouvant se refermer A base de purée d'abricot Teneur en fruit 40% minimum
L5	ART09567	Jus de tomate - bouteille en verre perdu	20-25 cl	12-24	Bouteille en verre perdu ou en PET	Bouteille en verre perdu 25 cl	Système d'ouverture pouvant se refermer Sans sucre ajouté Taux de sel de maximum 6 g/l
L6	ART09568	Nectar multifruit - bouteille en verre perdu	20-25 cl	12-24	Bouteille en verre perdu ou en PET	Bouteille en verre perdu 25 cl	Système d'ouverture pouvant se refermer 6 fruits minimum dont 1 exotique A base de jus concentré et de purées Teneur en fruit 50% minimum
L7	ART09569	Nectar ACE - bouteille en verre perdu	20-25 cl	12-24	Bouteille en verre perdu ou en PET	Bouteille en verre perdu 25 cl	Système d'ouverture pouvant se refermer A base de jus concentré : orange, carotte, citron Teneur en vitamine A, C, E Teneur en fruit 50% minimum