

NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	CHARCUTERIES ET SALAISONS FRAÎCHES				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	29/04/2026	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	30/04/2026	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	29/04/2026	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de charcuteries et salaisons fraîches.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères de notation » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont à la réglementation en vigueur, et à la dernière version du code des usages de la charcuterie (paragraphe et éventuellement dénominations particulières du paragraphe correspondant), de la salaison et des conserves de viandes publié par le Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes, dénommé ci-après « CDU ». Les produits doivent également se conformer au plan d'action gouvernemental de réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les produits de charcuterie.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

3.1. Critères analytiques applicables

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

4. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

La liste des articles est présentée dans les tableaux ci-après.

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation ainsi que d'évaluation au regard des critères de notation.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères de notation deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

NOTICE TECHNIQUE

	Libellé générique	Critère de notation niveau 1	Critère de notation niveau 2
	Pour chaque ligne article : si non-respect, ligne non conforme	Pour chaque ligne article : si non-respect, ligne notée à 0	Pour chaque ligne article : retrait de points à chaque critère manquant
L1	Jambon sec entier sous-vide	5-6 kg	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§2.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc d'un poids, à la mise au sel, de 7,5 kg au moins. La coupe ronde, sans mouille, ne doit pas excéder 6 cm au-delà de la tête du fémur. L'os du quasi est partiellement enlevé, le jarret déjointé et éventuellement scié. Il est traité en salaison au sel sec avant désossage (absence d'utilisation de saumure) et soumis à une maturation/dessication. Le cycle de fabrication, de la mise au sel à la sortie du séchoir, est d'au moins 130 jours.
L2	Jambon de Bayonne IGP en tranches sous atmosphère protectrice	Séchage 7 mois minimum 100-200 g	/
L3	Poitrine de porc crue fumée tranchée	800 g - 1 kg	/
L4	Lardon fumé cru sous atmosphère protectrice	100-200 g	/
L5	Lardon fumé cru sous atmosphère protectrice	1 kg	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§1.5) : Poitrine de porc sans os traitée en salaison et égouttée, découennée, fumée, coupée en cubes de petite taille. La saveur fumée est obtenue par combustion y compris friction ou atomisation dans un fumoir. Critères qualitatifs : sans couenne ; sans gros morceaux de gras ; sans os ni cartilages ; taille homogène ; viande de couleur rose ; goût de fumée. Teneur en nitrates de sodium < 100 mg/kg
L6	Jambon cuit au torchon désossé découenné	6-8 kg Qualité supérieure	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 3.4) : préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, dégraissé, dénervé et découenné.

NOTICE TECHNIQUE

			Il est traité en salaison et cuit. Le jambon a été totalement débarrassé de sa couenne et l'épaisseur de gras périphérique n'excède pas, en moyenne, 4 mm. Le jambon est cuit dans un bouillon, entouré d'un linge, d'un sac, d'un filet ou de bandelette textiles. Critères qualitatifs : sans gelée périphérique ; bonne tenue des tranches même pour une coupe fine. Teneur en nitrites de sodium < 90 mg/kg
L7	Jambon entier cuit à l'os	7-10 kg Qualité supérieure	/
L8	Jambon cuit tranché découenné désossé sous atmosphère protectrice	150-200 g Qualité choix	/
L9	Jambon de dinde cuit	4-6 kg Sous-vide	Produit composé de viande de cuisse de dinde, sans peau, conforme au CDU du CIDEF
L10	Jambon de dinde cuit fumé	1-2 kg Sous-vide	Produit composé de viande de cuisse de dinde, sans peau, conforme au CDU du CIDEF
L11	Jambon de dinde cuit tranché sous atmosphère protectrice	100-200 g	/
L12	Mortadelle pur porc à la pistache conditionné sous-vide 1,5-4 kg	1,5-4 kg	/
L13	Saucisson cuit à l'ail pur porc sous atmosphère protectrice	1-2 kg Qualité supérieure	/
L14	Saucisson cuit à l'ail fumé pur porc sous atmosphère protectrice	1-2 kg Qualité supérieure	/
L15	Chorizo sec fort pur porc sous atmosphère protectrice	200-300 g Qualité choix	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.9) : préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous boyau naturel et séchage de maigre et de gras de porc à laquelle a été ajoutée du piment. Pièce entière, de forme allongée, d'un diamètre supérieur ou égal à 22 mm. Critères qualitatifs : goût de piment caractéristique et prononcé ; permet d'obtenir des tranches de bonne tenue à température ambiante ; calibre régulier ; couleur rouge foncé de la viande ; présence de morceaux de gras de petite taille Teneur en nitrites de sodium < 80 mg/kg

NOTICE TECHNIQUE

L16	Rosette	1,5-3 kg Qualité supérieure	Individuel sous pellicule plastique, sous atmosphère protectrice ou, à défaut le produit est protégé du contact direct avec le carton d'emballage (présence d'une housse) Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.6) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe et séchage de viande et gras de porc. Pièce entière de diamètre régulier. Présentée sous enveloppe naturelle
L17	Coppa tranchée	80-120 g	/
L18	Bacon fumé tranché sous-vide	80-120 g	/
L19	Rosette tranchée	80-120 g	/
L20	Mortadelle pur porc tranchée sous atmosphère protectrice	80-120 g	/
L21	Salami Danois pur porc entier conditionné sous-vide	2,5-3 kg	Caractéristiques techniques générales et critères analytiques définis par le CDU (§ 5.11) : préparation obtenue par broyage, mélange, mise sous enveloppe synthétique et séchage de viande et gras de porc. Critères qualitatifs : sous forme d'une pâte de grain fin dans laquelle sont répartis, de façon homogène, des morceaux de gras de petite taille ; doit pouvoir être tranché en tranches fines à température ambiante.
L22	Salami Danois pur porc tranché sous atmosphère protectrice	100-200 g	/
L23	Pavé au poivre tranché sous atmosphère protectrice	80-100 g	/
L24	Saucisson sec pur porc tranché sous atmosphère protectrice	80-100 g	/