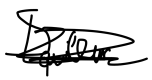


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	PRODUITS DE LA MER SURGELÉS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	11/06/2026	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	12/06/2026	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	11/06/2026	P/O SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de crustacés et produits de la mer surgelés.

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, aux codes des usages, aux codes des interprofessions et aux dispositions de la présente notice technique.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

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).

Le glaçage de protection compensé : le glaçage consiste à recouvrir d'eau un poisson surgelé individuellement, afin de créer une pellicule de glace qui le protégera de la déshydratation pendant son stockage en froid négatif. **Le poids facturé doit être égale au poids déglacé.**

L'EdA incite ses fournisseurs à agir pour limiter la dégradation de l'habitat marin et à imposer une pêche permettant le renouvellement des espèces :

1. S'assurer que les tailles minimales imposées par la réglementation européenne sont respectées
2. S'approvisionner en dehors des périodes de reproduction
3. S'approvisionner au maximum des produits pêchés localement
4. Diversifier ses approvisionnements dans les différentes zones de pêche de manière à limiter et à répartir sa pression sur les stocks.
5. Choisir les espèces les plus abondantes
6. Mettre en place une traçabilité à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement
7. Choisir une méthode de pêche respectueuse de l'environnement

Les poissons d'élevage doivent être nourris de préférence sans OGM.

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	Moules entières cuites	Calibre : 60/110 1-2 kg	/
L2	Cocktail fruits de mer	1-2 kg	/
L3	Noix Saint-Jacques avec corail crue	Calibre : 20/30 800 g -2 kg	/
L4	Crevette sauvage entière crue	Calibre : 6/8 IQF 800 g -2 kg	/
L5	Crevette entière crue	Calibre : 31/40 Semi-IQF ou IQF 800 g-2 kg	/
L6	Queue de crevette décortiquée crue	Calibre : 51/60 IQF 800 g -2 kg	ASC ou équivalent Simple surgélation Sans farine animale terrestre Sans hormone de croissance Sans additif Taux de glazurage 10 % maximum
L7	Poulpe en cubes cru	500 g - 1 kg	/
L8	Queue de langouste crue	200-350 g	/
L9	Demie langouste crue	700-900 g IQF	<i>Panularus japonicus</i> ou <i>Panularus homarus</i> Issu d'une pêche durable et/ou responsable type MSC ou équivalent Simple surgélation Fendue dans le sens de la longueur Coquille intacte Taux de glazurage 10 % maximum
L10	Darne d'acoupa crue	100-250 g IQF	Avec peau Avec os central Simple surgélation Taux de glazurage 10 % maximum

NOTICE TECHNIQUE

L11	Filet de saumon Atlantique avec peau sans arête cru	700 g - 1,8 kg IQF	/
L12	Pavé de saumon keta sans peau sans arête cru	130-180 g	IQF Pavés coupés dans le cœur de filet Simple surgélation Taux de gras < 15 % Taux de glazurage 10 % maximum Issu d'une pêcherie durable et/ou responsable type MSC ou équivalent
L13	Pavé de saumon Atlantique sans peau sans arête cru	140-160 g IQF	Simple surgélation Taux de gras < 15 % Taux de glazurage 10 % maximum Issu d'une pêcherie durable et/ou responsable type ASC ou équivalent
L14	Saumon fumé tranché	1 kg	<i>Salmo salar</i> IQF Simple congélation Fumé au bois de hêtre 5 % maximum de chair noire ou de muscle blanc Grandes tranches Taux de glazurage 10 % maximum Issu d'une pêche durable et/ou responsable type ASC ou équivalent
L15	Chutes de saumon fumé	5 kg	/
L16	Filet de colin sans peau sans arête cru	100-200 g MSC	<i>Theragra chalcogramma</i> IQF Simple surgélation Filet entier Taux de glazurage 10 % maximum
L17	Filet de merlu sans peau sans arête cru	100-200 g MSC	/
L18	Filet de Saint Pierre du Cap sans peau cru	100-200 g	/
L19	Filet de thon albacore sans peau sans arête cru	140-170 g IQF	Plein filet, sans peau, sans arête, découpé anatomiquement dans la longue. Il doit être présenté sans os ni ligne de sang.

NOTICE TECHNIQUE

			Pêché sans DCP Simple surgélation Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
L20	Darne de thon albacore avec peau avec arête cru	200-350 g IQF	Pêché sans DCP Simple surgélation Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
L21	Cubes de thon albacore sans peau sans arête cru	35-70 g IQF	/
L22	Filet de sole tropicale sans peau sans arête cru	70-150 g	/
L23	Pavé de dorade avec peau sans arête cru	100-150 g IQF	Coryphaena hippurus Simple surgélation Pavé coupé dans le plein filet Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
L24	Pavé de dorade sans peau sans arête cru	150-200 g IQF	
L25	Pavé de mérou avec peau sans arête cru	120-200 g IQF	/
L26	Filet de vivaneau avec peau sans arête cru	150-300 g IQF	Lutjanus spp ou Pristipomoides spp ou Etelis spp ou Aprion virescens ou Aphareus spp Simple congélation Pêché à la ligne Taux de glazurage 10 % maximum
L27	Darne de dorade coryphène avec peau avec arête cru	120-200 g IQF	Coryphaena hippurus Simple surgélation Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Taux de glazurage 10 % maximum
L28	Pavé de marlin sans peau sans arête cru	130-170 g IQF	Makaira indica Pavés coupés dans le cœur de longe, pleine chair Pas de ligne de sang, pas de chair noire Simple congélation Taux de glazurage 10 % maximum
L29	Darne de marlin avec peau avec arête cru	120-250 g IQF	Makaira indica Simple congélation Taux de glazurage 10 % maximum

NOTICE TECHNIQUE

L30	Cubes de marlin sans peau sans arête cru	30-60 g IQF	/
L31	Darne de vivaneau avec peau avec arête cru	120-200 g IQF	<i>Lutjanus spp</i> ou <i>Pristipomoides spp</i> ou <i>Etelis spp</i> ou <i>Aprion virescens</i> ou <i>Aphareus spp</i> Simple congélation Pêché à la ligne Taux de glazurage 10 % maximum
L32	Beignet de calamar à la romaine préfrit	20-25 g IQF	/
L33	Crabe farci cru	130-170 g	/
L34	Bâton de surimi arôme crabe	200-300 g	/
L35	Brochette poisson pané sans arête précuite	120-150 g IQF MSC	Filets de poisson blanc MSC 70 % minimum Sans huile de palme Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement
L36	Brandade de morue	1-2 kg	/
L37	Poisson pané sans arête cuit à cœur	90-110 g	Sans huile de palme Sans additif Sans arôme ou si présence « arôme naturel de » uniquement Poisson 100 % filet
L38	Filet de morue julienne dessalée crue	400g - 1 kg IQF	<i>Gadus morhua</i> Sans arête Issu d'une pêche durable type MSC ou équivalent Sans peau
L39	Nuggets de poisson blanc préfrit	20-40 g	/