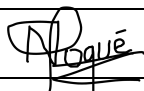


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	CHOCOLATS FESTIFS CACAO ISSU D'UNE FILIERE RESPONSABLE				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	23/04/26	
	Approbateur	Responsable Qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	23/04/2026	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	23/04/26	SCG

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de chocolats festifs dont le cacao est issu d'une filière responsable ou équivalent.

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. Chocolat

Le terme « chocolat » désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao et de sucres contenant, sous réserve du point b du décret n° 2003-702 du 29 juillet 2003, pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de cacao sec dégraissé.

3.2. Chocolat noir

Le chocolat que l'on appelle noir est, pour la législation, un « chocolat fin » ou « supérieur », contenant au minimum 43 % de matière sèche totale de cacao dont au moins 26% de beurre de cacao et 14% de cacao sec dégraissé.

3.3. Chocolat au lait

Le terme « chocolat au lait » désigne le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient, sous réserve du point b du décret n° 2003-702 du 29 juillet 2003 :

- pas moins de 25 % de matière sèche totale de cacao ;
- pas moins de 14 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique ;
- pas moins de 2,5 % de cacao sec dégraissé ;
- pas moins de 3,5 % de matière grasse lactique ;
- pas moins de 25 % de matière grasse totale (provenant de beurre de cacao et de matière grasse lactique).

3.4. Chocolat blanc

Le terme « chocolat blanc » désigne le produit obtenu à partir de beurre de cacao, de lait ou produits de lait et de sucres ne contenant pas moins de 20 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, dont pas moins de 3,5 % de matière grasse lactique.

3.5. Chocolat fourré

Le terme « chocolat fourré » désigne le produit fourré dont la partie extérieure est constituée d'un des produits définis aux points 3, 4, 5 et 6 du décret n° 2003-702 du 29 juillet 2003. La dénomination ne s'applique pas aux produits dont l'intérieur est constitué de produits de la boulangerie, de pâtisserie, de biscuit ou d'une glace de consommation. La partie extérieure constituée de chocolat des produits portant cette dénomination ne représente pas moins de 25 % du poids total du produit.

3.6. Bonbon de chocolat ou praline

Les termes « bonbon de chocolat » ou « praline » désignent les produits de la taille d'une bouchée, constitué :

- soit de chocolat fourré ;
- soit d'un seul chocolat ou d'une juxtaposition ou d'un mélange de chocolat au sens des définitions figurant aux points 3, 4, 5 ou 6 du décret n° 2003-702 du 29 juillet 2003 et d'autres matières comestibles, pour autant que le chocolat ne représente pas moins de 25 % du poids total du produit.

3.7. Praliné

Un « praliné » est un produit de confiserie, généralement à usage de fourrage comprenant, d'une part, au minimum 50 % d'amandes douces d'amandier et/ou de noisettes, décortiquées et éventuellement torréfiées et, d'autre part, de sucre. Si des fruits à coque (l'arachide n'étant pas considéré comme un « fruit à coque ») autres que les amandes et les noisettes sont utilisés, le nom du ou des fruits à coque doit accompagner la dénomination de vente du praliné (praliné pistache, par exemple).

3.8. Ganache

Une ganache est une « crème » utilisée en pâtisserie composée de chocolat, de crème et/ou de beurre (et un anti-cristallisant, glucose ou sucre inverti). La ganache est utilisée pour garnir entremets, chocolats ou petits-fours ou simplement masquer une pâtisserie. Il est possible de l'aromatiser avec des fruits, du café, ou encore des épices.

NOTICE TECHNIQUE

3.9. Filière responsable

Le cacao issu d'une filière responsable est un cacao issu d'une filière reposant sur divers principes :

- des prix justes et rémunérateurs pour les producteurs
- un partenariat commercial sur la durée
- le versement d'un montant supplémentaire pour financer des projets et des dynamiques collectives
- la transparence et la traçabilité
- la sensibilisation des consommateurs à des modes de production socialement et écologiquement durable.

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.
Traçabilité	Le cacao doit être 100% tracé

4.2. Ingrédients interdits :

Catégorie	Substance
OGM	Tous les OGM
Ingrédients ionisés	Tous les ingrédients ionisés
Produits carnés VSM	Interdiction dans les produits carnés
Colorant	Colorant azoïque Dioxyde de titane E171
Antioxydants	E320 (BHA), E321 (BHT)
Stabilisant	E385 (EDTA)
Nanomatériaux	Tous les nanomatériaux

4.3. 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).

5. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

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

Cette liste de références correspond aux typologies produits habituellement commandées dans le cadre des événements de Noël et Pâques.

Pendant la durée du marché, les produits seront sélectionnés à partir d'un catalogue fourni par le titulaire. Le choix des articles s'effectuera en fonction des propositions disponibles et des besoins spécifiques du client, avec un nombre de références qui peut varier.

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

Ligne	Libellé	Critères impératifs de conformité	Critères cibles		
			Poids net / tolérance (unité)	Présentation / conditionnement	Spécifications diverses
L1	Noël : Mini-ballotin ou mini-coffret de chocolats fourrés assortis	Type "artisan chocolatier" Visuel emballage festif et qualitatif Cacao issu d'une filière responsable ou équivalent	40-100 g		Fourrage : pralinés, pâte d'amande, ganache, etc Fourrage sans alcool Emballage 100 % recyclable Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Pas de graisses hydrogénées ni partiellement hydrogénées Taux de glucides dont sucre le plus faible Nombre d'additifs réduit Sans colorant ni arôme artificiel Cacao torréfié, conché et transformé sur un même site de production
L2	Noël : Coffret assortiments de chocolats	Assortiment de bouchées au chocolat noir, blanc et lait Type "artisan chocolatier" Visuel emballage festif et qualitatif Cacao issu d'une filière responsable ou équivalent	150-200 g	Coffret ou Ballotin	
L3	Noël : Boîte de chocolats fourrés assortis	Assortiment de bouchées au chocolat noir, blanc et lait Visuel emballage festif et qualitatif Cacao issu d'une filière responsable ou équivalent	50-100 g	Boîte carton	

NOTICE TECHNIQUE

L4	Pâques : Œufs ou mini-figurine de Pâques	Chocolat au lait 30% cacao minimum Œufs ou mini-figurine de Pâques type poisson, lapin au lait creux Cacao issu d'une filière responsable ou équivalent	10-20g	Carton vrac 3-5kg	Emballage unitaire aux couleurs printanières et 100 % recyclable Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Pas de graisses hydrogénées ni partiellement hydrogénées Taux de glucides dont sucre le plus faible Nombre d'additifs réduit Sans colorant ni arôme artificiel Cacao torréfié, conché et transformé sur un même site de production
L5	Pâques : Figurine de Pâques	Figurine de Pâques type lapin, poule en chocolat au lait creux 30% cacao minimum Cacao issu d'une filière responsable ou équivalent	100-125 g	Emballage aluminium ou sachet plastique	Emballage unitaire aux couleurs printanières et 100 % recyclable Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Pas de graisses hydrogénées ni partiellement hydrogénées
L6	Pâques : Œufs pleins ou mini bouchées de forme ludique	Chocolat lait et/ou noir 30% cacao minimum Fourrage praliné Cacao issu d'une filière responsable ou équivalent	150-200g	Sachet plastique ou carton	Taux de glucides dont sucre le plus faible Nombre d'additifs réduit Sans colorant ni arôme artificiel Cacao torréfié, conché et transformé sur un même site de production