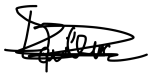


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	CHOCOLATS FESTIFS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Laura Noqué	23/04/26	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Charles-Arnaud De Broucker ou Solenn Le Quilleuc	23/04/26	
	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.

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).

NOTICE TECHNIQUE

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. Papillote

Une papillote est un bonbon de chocolat présenté dans une enveloppe individuelle opaque colorée ou métallisée ou paraffiné pliée à double torsade des deux côtés du bonbon. Il s'agit plus précisément d'un assortiment composé de bonbons de chocolat à fourrages variés (praliné, pâte d'amandes, nougat, ganache).

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. Pâte d'amande

La pâte d'amande est une préparation de confiserie faite à base d'amandes douces échaudées, mondées et séchées, puis finement broyées et mélangées avec deux fois leur poids de sucre semoule et un peu de glucose. La pâte d'amande est souvent aromatisée avec un alcool blanc, pour fourrer des bonbons, des fruits secs (dattes, pruneaux) ou des bouchées au chocolat.

3.9. Friture en chocolat

La friture en chocolat est un mélange de petits sujets fins pour Pâques : poissons, coquillages, œufs, etc.

3. 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. 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 : Assortiment de papillotes au chocolat fourrées en vrac	Chocolat noir et/ou chocolat au lait Pas de pâte de fruits Emballage unitaire	3-5 kg	Carton	Fourrage : pralinés et ses déclinaisons 3 fourrages différents minimum Poids unitaire : 12 g ± 3 g Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Pas de graisse végétale hydrogénée et partiellement hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Nombre d'additifs réduit Taux de glucides dont sucres le plus faible Emballage unitaire 100 % recyclable
L2	Noël : Sachet composé festif avec Père Noël	Sachet avec minimum 3 pièces en chocolat Composé au minimum d'un Père Noël en chocolat au lait creux Pour le Père Noël : cacao 30 % minimum	125-175 g	Sachet plastique ou carton	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Pas de graisse végétale hydrogénée et partiellement hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Nombre d'additifs réduit Taux de glucides dont sucres le plus faible Emballage unitaire 100 % recyclable

NOTICE TECHNIQUE

L3	Pâques : Sachet composé avec figurine de Pâques	Sachet avec minimum 3 pièces en chocolat Composé d'une figurine de Pâques type lapin, poule en chocolat au lait creux Pour la figurine : cacao 30 % minimum	125-175 g	Sachet plastique ou carton	Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Pas de graisse végétale hydrogénée et partiellement hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Nombre d'additifs réduit Taux de glucides dont sucres le plus faible Emballage 100 % recyclable
L4	Pâques : Figurine de Pâques	Figurine de Pâques type lapin, poule en chocolat au lait creux Cacao 30 % minimum	100-125 g	Emballage aluminium ou sachet plastique	
L5	Pâques : Sachet de pièces en chocolat	Fritures ou œufs en chocolat	150-250 g	Sachet plastique ou carton	2 pièces différentes minimum (fourrage ou type de chocolat) Sans huile de palme ou si présence RSPO niveau 3 Pas de graisse végétale hydrogénée et partiellement hydrogénée Sans arôme ou si présence "arôme naturel de" uniquement Nombre d'additifs réduit Taux de glucides dont sucres le plus faible Emballage unitaire 100 % recyclable